Burrata mit Tomaten

Cremige Burrata trifft auf sonnen gereifte Tomaten – ein einfaches, aber unglaublich aromatisches Salat-Rezept, das in wenigen Minuten zubereitet ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Tomaten
1 Kugel	Burrata (ca. 150 g)
1 Handvoll	Basilikum frisch
4 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Aceto Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Burrata mit Tomaten die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem großen Teller oder einer Platte fächerförmig auslegen. Die Burrata-Kugel in die Mitte der Tomaten setzen. Tomaten und Burrata mit Olivenöl und Balsamico beträufeln, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Basilikumblätter darüber streuen. Sofort genießen, am besten mit knusprigem Ciabatta oder frischem Baguette.

Tipp

Pistazien oder Sonnenblumenkerne ohne Öl anrösten und über die Burrata mit Tomaten streuen.