



Burrata su insalata di pomodori

Burrata auf Tomatensalat

Als Antipasto zu zweit oder als kleine Mahlzeit für Einen – Der Burrata mit dem leicht marinierten Tomatensalat schmeckt an heißen Sommertagen einfach fantastisch.

1 – 2 Personen

ZUTATEN :

- 1 Burrata grande BIO
(180 g) Bio-Bauernhof Quer-
ceta, Apulien
- 6 – 8 Mini-Rispen Tomaten
(sehr reif)
- 2 TL Aceto Basamico di Modena
(Giusti Il Denso 18 Jahre)
- 2 TL La Bella Olivenöl Extra Vergi-
ne (Latium)
frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel de Guérande
Basilikumblättchen
- 2 Scheiben Toast oder
Ciabatta oder Baguette

1 Den Burrata eine Stunde vor dem Anrichten aus dem Kühlschrank nehmen und abtropfen lassen. – Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und kreis- und ziegelförmig auf den Teller anordnen.

2 Diese mit Fleur de sel bestreuen, frischen Pfeffer darüber mahlen, mit dem Aceto und dem feinen Olivenöl beträufeln und den Burrata mittig aufsetzen. Mit Basilikum garnieren.

SERVIEREN: Den Teller mit Scheiben von Toast oder Ciabatta oder Baguette servieren. Zusammen mit den Tomaten schmeckt der cremige Burrata einfach köstlich. Die Sauce von dem frischen, aromatischen Tomatensaft, Olivenöl und Aceto Balsamico unbedingt mit Brot auftunken! – dazu als Getränk ein kühler, leichter Rosé.

OLIVENÖL: Das verwendete Olivenöl duftet nach Tomaten, Artischocken und Chicorée, sein Geschmack erinnert an feine Kräuter wie Minze, Basilikum und Salbei, es hat eine leichte, sehr harmonische Bitternote und ist wenig scharf. – In Summa passt es hervorragend zu diesem einfachen Gericht.