

TOMATE-BURRATA PLATTE

TOMATE-BURRATA PLATTE

Vor kurzem habe ich wieder gehört wie nach einer, schnellen, kalten, italienischen Vorspeise gesucht wurde. Da gibt es sicher einige Varianten mit Antipasti, aber mein Favorit ist eigentlich immer Tomate-Mozzarella. Aber Tomate-Mozzarella wäre ja soooo langweilig! Pustekuchen – ich finde mit den richtigen Zutaten ist es super lecker, besonders mit verschiedenen Tomaten kann man auch optisch etwas herausholen. Voller Inspiration habe ich mich also entschlossen mal wieder in der Richtung etwas zu zaubern und als ich im Centro Italia dann auch noch diesen wunderbaren Burrata und die tollen Tomaten bekommen habe war ich rundum glücklich... und langweilig ist es mir mit diesem sahnigen Käse ganz sicher nicht geworden!



Zutaten für 2 Personen:

1 Burrata

1 gute Hand voll Basilikum

5 kleine Oxsherzen (oder andere aromatische Tomaten)

Pfeffer & Salz

1 EL gutes Olivenöl

1 EL guter Balsamico

Zubereitung:

Die Tomaten und das Basilikum werden abgewaschen und das Basilikum trocken geschüttelt. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden, ich nehme einige tief rote Tomaten und einige grün-orange gemusterte.

Den Burrata habe ich im Kühlschrank in einer Schüssel mit Wasser gelagert, so wie es mir an der Frischkäse-Theke jedes Mal wieder erklärt wird – dadurch bleibt der sahnige Kern schön crémig.

Jetzt verteile ich die Tomaten auf der Platte und würze sie mit Pfeffer und Salz. Etwas Olivenöl und guten Balsamico darüber geben.

Für den Käse ein Bettchen aus Basilikum herrichten und den Burrata darauf platzieren.

Unglaublich gut!

