



Burrata auf gegrillter Ochsenerztomate

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4 Stück	Burrata	2 Stück	Ochsenerztomaten
1 EL	brauner Zucker	1 Handv.	Basilikumblätter
2 EL	Pinienkerne	8 EL	Olivenöl
2 TL	Salz		Pfeffer

Zubereitung

-
1. Burrata aus der Verpackung zusammen mit der Molke in eine Schüssel geben und für 30 Minuten bei Raumtemperatur liegen lassen.
 2. Ochsenerztomate in dicke Scheiben schneiden und mit etwas braunem Zucker bestreuen und für 30 Sekunden von jeder Seite angrillen.
 3. Basilikum mit gerösteten Pinienkernen vermengen.
 4. Burrata auf gegrillte Tomate setzten, alles etwas salzen und mit Olivenöl nappieren. Basilikum mit Pinienkernen anlegen.

Burrata auf gegrillter Ochsenerztomate

Stand 16.07.2021