

# Christians

## GENUSS-TIPP AUS



## SOMMERLICHER TOMATEN-SALAT MIT BURRATA

### ZUBEREITUNG

- Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden, Basilikum waschen und zupfen.
- Knoblauchknolle am Strunk abschneiden und mit Olivenöl übergossen 30 min bei 120° C in den Backofen geben.
- Knoblauch aus der Knolle drücken und mit einer Gabel zerteilen. Im Anschluss mit der weichen Butter, Salz, Pfeffer und der Zitronenzeste vermengen. Die Knoblauchmasse auf das Baguette streichen und kurz im Ofen überbacken.
- Dunklen Balsamicoessig in eine Schüssel gießen, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft zugeben und verrühren.
- Tomaten in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen.
- Salat auf einem Teller anrichten und mit den Schalotten und dem Basilikum bestreuen. Die Burrata wird in der Mitte platziert und eingeschnitten.
- Tomatensalat zum Abschluss noch mit Olivenöl übergießen.

### ZUTATEN für 2 Personen

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| 2 Stück Burrata      | 1 große Zitrone       |
| 500 g bunte Tomaten  | 50 ml Balsamicoessig  |
| 2 Schalotten         | Olivenöl              |
| 2 handvoll Basilikum | 1 rustikales Baguette |
| 1 Knolle Knoblauch   |                       |
| 250 g Butter         |                       |

*An Guata!*

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.