

SCHILCHER

Kompetenz in Biokäse

Rezept

Burrata Tomaten Salat mit frischem Basilikum und Pesto



Zutaten für 2 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- 500 g Kirschtomaten
- 1 Bund Basilikum
- 1 TL Agavendicksaft
- 1 EL Balsamico, dunkel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 1 Burrata 33121
- Salz & Pfeffer

Für das Pesto:

- 15 g frischer Basilikum (oder auch Bärlauch)
- 1 Zehe Knoblauch
- 30 g Parmesan gerieben
- 12 g Pinienkerne
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Knoblauch und Schalotten schälen. Den Knoblauch fein pressen und die Schalotten in Würfel schneiden.
2. Kirschtomaten waschen, trocknen und je nach Größe halbieren und vierteln.
3. Anschließend in eine Schüssel geben.
4. Anschließend Basilikum waschen, trocknen und zu den Tomaten zupfen.
5. Agavendicksaft, Balsamicoessig, Öl, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles gut
6. durchmischen und abschmecken.
7. In der Zwischenzeit die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.
8. Den Burrata Salat auf einem Teller anrichten und die Sonnenblumenkerne
9. darüber streuen. Zum Schluss den Burrata in die Mitte setzen,
10. Pesto darauf geben und mit Balsamico verzieren.