



Italienischer Burrata mit Kirschtomaten und Pesto



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3056 kJ, 730 kcal, 11,5 g Kohlenhydrate, 19,9 g Eiweiß, 68,8 g Fett, 43,7 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Endlich haben wir ein Burrata-Rezept für euch! Burrata ist ein mit Sahne gefüllter Mozzarella und lässt das Herz aller Käseliebhaber schneller schlagen! Unseren Burrata haben wir mit fruchtigen Kirschtomaten aus dem Ofen und einem selbstgemachtem Rucola-Parmesan-Pesto kombiniert. Getoppt wird das Ganze zum Schluss dann noch durch geröstete Cashewkerne. Probier' das Rezept unbedingt aus, du landest direkt im Käsehimmel! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Kirschtomaten halbieren und den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Dann die Tomaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker würzen. Dann kannst du zwei Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und diese mit ein paar Zweigen Rosmarin auf den Tomaten verteilen und alles mit drei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Die Tomaten in den Ofen geben und für ca. 25 Minuten im heißen Ofen rösten.

Step 2:

Derweil kannst du das Pesto machen. Dazu die Cashewkerne ohne Fett in der Pfanne rösten. Dann abkühlen lassen, grob hacken und die Hälfte der Nüsse in ein hohes Gefäß oder einen Mixer geben. Die Stiele vom Rucola zupfen und zu den Nüssen geben und mit Zitronensaft und Abrieb der halben Zitrone, 80 ml Öl, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit geriebenem Parmesan und der restlichen Knoblauchzehe zu einem Pesto pürieren oder mixen.

Step 3:

Die Burrata mit den Fingern zerzupfen oder mit dem Messer aufschneiden und auf einen hübschen Teller geben. Die Burrata kannst du nun mit Tomaten, Pesto und Cashewkernen belegen. Etwas Olivenöl aufträufeln und mit frischem Brot servieren.

Zutaten

Menge

250 g	Salz
2	bunte Kirschtomaten
½ TL	Burrata
80 ml	Rohrzucker
½	Öl
2 Zweige	unbehandelte Zitrone
1 Handvoll	Rosmarin
100 g	weichen Rucola
	Cashewkerne
3	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
7 EL	Knoblauchzehen
60 g	Olivenöl
	Parmesan