



Burrata mit geschmorten Balsamico-Tomaten

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Cocktailtomaten (gelb & rot)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- 2 EL Olivenöl
- 3 Zweige Thymian
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Kugel Burrata
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Cocktailtomaten in eine Auflaufform eben. Aceto Balsamico di Modena g.g.A. mit Olivenöl vermengen. Die Knoblauchzehe hineinpressen, Thymianblättchen hinzufügen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Marinade über die Tomaten gießen und diese ca. 15-20 Minuten im Backofen rösten.

In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun rösten.

Burrata auf einer Teller mittig anrichten und die warmen Balsamico-Tomaten rund herum verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen und genießen.

