

# Burrata mit gerösteten Tomaten & Oliven-Pinienkern-Crumble

Rezept (für 6 Personen)



## Zutaten

### Gemüse und Obst

12 mittelgroße Rispentomaten

3 Bund Rucola

1 Zitrone

### Molkereiprodukte, Eier, Kühlung

3 Burrata

### Konserven, Essig, Öl, Senf etc.

30 g Pinienkerne

70 g schwarze Oliven (ohne Stein)

100 ml Olivenöl

### Gewürze

grobes Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

## Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)

kein weiteres

## HINWEISE

### Burrata vs. Büffelmozzarella

Burrata gibt es nur zu bestimmten Jahreszeiten. Solltet Ihr also mal keine Burrata bekommen, könnt Ihr alternativ auch einen guten Büffelmozzarella kaufen.

## Burrata ist nicht Caprese

Traditionell wird Burrata niemals so wie „Tomate-Mozzarella“ mit Aceto Balsamico serviert. Wenn man beim Italiener für die Burrata nach Aceto fragt, wird man eher schräg angeschaut. Aber da wir ja hier nicht beim Italiener und schon garnicht in Italien sind, könnt Ihr natürlich auch nach Lust und Laune noch Aceto zur Burrata reichen.

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 20 min

### Zutaten Zubereitung

#### 1. Tomaten rösten

Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**12 mittelgroße  
Rispen Tomaten**

waschen und halbieren. Mit der offenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

**Etwas Salz**

über die Tomatenhälften geben und 20 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene des Backofens rösten.

Anschließend aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum Anrichten beiseite stellen.

#### 2. Oliven-Pinienkern-Crumble zubereiten

**30 g Pinienkerne  
75 g schwarze Oliven  
(ohne Stein)**

und

klein hacken.

Beides zusammen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten bis die Pinienkerne Röstaromen entfalten. Den Crumble abkühlen lassen und bis zum Servieren beiseite stellen.

#### 3. Rucola vorbereiten

Von

**3 Bund Rucola**

das untere Drittel (die größten Stängel) abschneiden.

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Wenn Ihr sofort serviert, kann der Rucola kurz stehen bleiben, wenn Ihr später serviert, wickelt den Rucola in Klarsichtfolie ein und bewahrt ihn im Kühlschrank auf.

#### 4. Anrichten

Jeweils etwas Rucola auf 6 Teller geben.

**3 Burrata**

in der Mitte auseinanderreißen und ein je eine Hälfte in die Mitte eines Tellers auf den Rucola setzen.

Je 4 Tomatenhälften um die Burrata anrichten. Etwas Oliven-Pinienkern-Crumble drumherum streuen. Über alles etwas

**grobes Meersalz & frisch  
gemahlene Pfeffer**

geben.  
Zuletzt

**Olivenöl**

über die Burrata und den Rucola geben. Ein paar Spritzer