

Pizza mit Burrata-Tomaten und Burrata-Creme

Für 2 Personen

1 große TK-Pizza

Burrata-Tomaten:

200 g reife Strauchtomaten	3-cm-Stück Ingwer (10 g)	1 rote Chilischote
2 EL heller Essig	$\frac{1}{2}$ TL glutenfreie Wasabipaste	1 $\frac{1}{2}$ EL gutes Olivenöl (15 ml)
Salz, schwarzer Pfeffer	2 bis 3 Stängel Koriander	

Burrata-Creme:

5 EL Sahne	3 EL Parmesan,	100 g Burrata, abgetropft
5 EL weißer Balsamico Essig	5 EL Olivenöl	Salz, Zucker, Pfeffer
1 EL Frischkäse, natur	10 Blatt frisches Basilikum	15 g geröstete Pinienkerne

Für den Salat die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Chili waschen, entkernen, fein würfeln und alles in eine Schüssel geben.

Essig mit Wasabipaste und Öl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Tomaten träufeln und vorsichtig vermengen. Koriander hacken und zugeben.

Für die Burrata-Creme alle Zutaten außer der Sahne, mit einem Pürierstab fein mixen. Dann erst die Sahne dazugeben und abschmecken.

Es sollte eine cremige Konsistenz entstehen.

Die Masse durch ein Sieb passieren und direkt in einen Sahnebläser/ Sahnebereiter/ Flasche geben.

Die Tomaten in einer Schüssel anrichten, die Creme darauf verteilen und zur Pizza servieren.

Christian Henze am 25. Mai 2021