

Burrata-Brotsalat

Für zwei Portionen

3 Burrata-Mozzarella	6 Strauchtomaten	1 Bund Frühlingslauch
1 Bund Basilikum	1 Bund Thymian	1 Focaccia
200 g Kalamata-Oliven	2 EL alter Aceto Balsamico	1 Knoblauch
5 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Focaccia in fingerdicke Würfel schneiden und in dem Olivenöl in einer Pfanne rösten. Den Knoblauch kleinschneiden und zusammen mit dem Thymian dazugeben. Den Burrata auf einem Teller mit Hilfe von zwei Löffeln auseinander ziehen und in kleine Stücke teilen. Die geröstete Focaccia aus der Pfanne nehmen. Den Frühlingslauch klein schneiden und in die Pfanne, in der vorher die Focaccia geröstet wurde, geben. Die Tomaten vom Strunk befreien, abziehen, vierteln und dazugeben. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und die Nadeln über den Lauch und die Tomaten streuen. Die Basilikumblätter mit etwas Olivenöl und Salz in einem Mörser zerreiben. Den Burrata auf einem Teller anrichten, salzen und pfeffern. Die Focaccia dazulegen und Thymian drüber streuen. Die Tomaten und den Frühlingslauch anrichten. Die Kalamata-Oliven hinzufügen. Das Ganze mit Balsamico und dem selbsthergestellten Basilikumöl begießen.

Alexander Herrmann am 09. April 2015