Tomatensalat mit Burrata

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 20 Minuten	-	2

ZUTATEN

- 400 g Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Tomaten waschen, trocknen, Strunk entfernen und in feine Spalten schneiden.
Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
4 Stiele vom Basilikum zur Seite legen. Restlichen Basilikum abzupfen und zusammen mit Schalotte, Knoblauch und Pinienkernen in einem Mörser zu einem Pesto verarbeiten.
Tomaten in einer Schüssel verteilen und Burrata darauf legen.
Mit Pesto beträufeln und dem restlichen Basilikum garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet