

Geschmorte Tomaten mit Burrata

2 Personen | 15 Minuten

ZUTATEN

300 g bunte Tomaten

1 Burrata

40 g Rucola

2 EL Griechisches Olivenöl*

Tomaten Genuss Salz*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen, halbieren und zusammen mit dem Griechischen Olivenöl in eine ofenfeste Form geben. Anschließend ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Alternativ können die Tomaten auch bei 180 °C für ca. 10 Minuten im Airfryer gegart werden.

Währenddessen den Rucola waschen, trocken schleudern und auf zwei Teller verteilen. Den Burrata vorsichtig zerpflücken und ebenfalls auf den Tellern anrichten.

Die gebackenen Tomaten nach der Garzeit kurz abkühlen lassen und anschließend auf dem Burrata und dem Rucola verteilen.

Zum Schluss alles mit dem Tomaten Genuss Salz würzen und servieren.

Team Cilinski

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz