

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Gebackener Tomatensalat mit Burrata



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/kochtipps](https://www.lifechannel.ch/kochtipps)

(c) Filipp Romanovski/Unsplash

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen
2. Cherrytomaten waschen und halbieren
3. Cherrytomaten in eine Gratinform geben, mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen
4. Tomaten im Backofen ca. 20 Minuten backen
5. Pinienkerne in einer Bratpfanne goldgelb rösten und abkühlen
6. Balsamico mit restlichem Olivenöl, Senf und Tomatenpüree vermischen, bis ein homogenes Dressing entsteht; dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. Pfefferminze fein schneiden
8. Heisse Tomaten aus dem Backofen nehmen und ohne Saft auf die Teller verteilen
9. Burratas über den Tellern zerzupfen und gleichmässig verteilen
10. Dressing gleichmässig auf die Teller verteilen und mit Pinienkernen und Pfefferminze garnieren

Zutaten

750 g	Cherrytomaten
1 EL	flüssiger Honig
4 EL	Balsamico
5 EL	Olivenöl
½ TL	Senf
½ TL	Tomatenpüree
2 Stk.	Burrata
3 g	Pfefferminze
30 g	Pinienkerne

Life Channel

www.lifechannel.ch