

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Burrata mit marinierten Tomaten



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) Ramon Waser

## Zubereitung

1. Ochsenherz-Tomaten vierteln und in eine Schüssel geben
2. Zwiebeln hacken, den Tomaten begeben und mischen
3. Basilikum und Petersilie schneiden und daruntermischen
4. Mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und abschmecken
5. Im tiefen Teller die Tomaten anrichten
6. Die Burrata in die Mitte setzen und mit frischem Basilikum servieren

## Zutaten

4 Stk.	Burrata
480 g	Ochsenherz-Tomaten
20 g	gehackte Zwiebeln
5 g	Basilikum
6 g	Petersilie
6 EL	Balsamico
7 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

