



Honig-Tomaten-Salat mit Burrata

Wer hier mit dem Klassiker Tomate-Mozzarella rechnet, für den hält dieser Salat so einiges an Überraschungen parat. Denn er wird offenwarm serviert, die Tomaten sind honigsüß mariniert und die Burrata rundet diesen Geschmack durch ihre Cremigkeit perfekt ab.

ZUTATEN:

750 g Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ EL Honig
4 EL Olivenöl
½ TL getrockneter Oregano
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Bund Basilikum
2 EL heller Balsamicoessig
2 Kugeln Burrata

Zubereitung:

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Kirschtomaten in eine Auflaufform geben. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und mit den Tomaten mischen. Die Knoblauchzehe schälen und durch eine Presse drücken. Mit dem Honig, 2 EL Olivenöl und Oregano verrühren und auf die Tomaten träufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen 15–20 Minuten rösten. Währenddessen das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängeln zupfen.

Balsamicoessig mit dem restlichen Olivenöl verquirlen. Mit den gerösteten Tomaten und dem beim Rösten ausgetretenen Saft mischen. Den Tomatensalat mit der Burrata und den Basilikumblättchen anrichten.