



## Burrata auf Tomaten und eingelegten Spargeln

Die Burrata stammt aus Süditalien, von Apulien bis Kalabrien wird sie produziert. Es ist ein sehr weicher Frischkäse aus Kuhmilch, ganz ähnlich dem Mozzarella. Im Unterschied zu diesem ist er mit frischem vollfetterem, leicht süsslichem Rahm gefüllt. Wie Mozzarella ist er von sehr feinem Geschmack und sollte nicht zu intensiv gewürzt werden. Wenig Olivenöl, Meersalz und grober Pfeffer passen aber gut zu diesem zarten Frischkäse.

Burrata gelangt in Salzlake eingelegt in den Handel und sollte möglichst frisch genossen werden.

### Zutaten (1 Vorspeise)

- 1 Burrata, ca. 50g
- 2 Datteltomaten
- Lattich
- eingelegte grüne Spargeln
- 1 Scheibe Tropea-Zwiebel
- weisser Balsamico
- Olivenöl
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

### Zubereitung

Burrata aus der Salzlake nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Dicke Kiele aus den Lattichblättern herausschneiden und das Blattgrün in schmale Streifen schneiden. Tomaten vierteln, die Kerne so ungefähr entfernen, dann Tomaten in grobe Würfel schneiden. Eingelegte Spargeln abtropfen lassen und in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Zwiebelscheiben in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen

vermischen. Wenig Balsamico und Olivenöl zugeben und mit Meersalz und Pfeffer leicht würzen.

Salat auf einem Teller zu einem Bett anrichten, die Burrata darauflegen, mit wenig Olivenöl beträufeln und mit etwas grobem Pfeffer und Meersalz bestreuen. Kurz vor dem Servieren die Burrata anschneiden, damit die Füllung ausläuft.



