

Tomatenchips

getrocknet



Rezept: Burrata mit Cherry Tomaten und Tomatenchips

Zutaten Für 4 Personen (als Hauptgericht)

- 4 kleine Burrata (Büffelmozzarella)
- 500 g Cherry Tomaten
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- natives Olivenöl
- Balsamico Essig oder Crema de Balsamico
- frischer Basilikum
- Tomatenchips (Dortmunder Pöttken)

- 1 Cherry Tomaten halbieren und Burrata abtropfen.
- 2 Burrata kreuzweise einschneiden und in der Mitte einer kleinen Schüssel oder eines Vorspeisentellers platzieren; die halben Cherry Tomaten um den Burrata legen und mit Salz, Pfeffer und Crema de Balsamico würzen.
- 3 Burrata mit nativem Olivenöl beträufeln und anschließend pfeffern; Burrata mit reichlich Tomaten Chips aus dem Dortmunder Pöttken bestreuen.
- 4 Serviervorschlag: mit frischem Basilikum dekorieren und mit Ciabatta oder anderem Weißbrot servieren.

Serviervorschlag

Weitere Rezepte & Gewürze auf www.dortmunder-poettken.de