



GOURMET



NEU!



BURRATA

mit Gewürz-Tomaten und Rosmarincroûtons

Hier geht's zum Rezept



BURRATA

mit Gewürz-Tomaten und Rosmarincroûtons

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

FÜR DIE BURRATA:

- 10 Stück Burrata á ca. 100g
- 2 EL KOTÁNYI Thymian gerebelt
- 100 ml KOTÁNYI BIO Rotwein Balsamessig

FÜR DIE CROÛTONS:

- 5 Scheiben Toastbrot
- 80 ml KOTÁNYI Oliven Öl nativ extra
- 1 EL KOTÁNYI Knoblauch Paste
- 2 EL Rosmarin geschnitten

FÜR DIE GEWÜRZ-TOMATEN:

- 1 kg Bunte Kirschtomaten
- 2 Stück Rote Zwiebel
- 50 ml KOTÁNYI Basilikum Öl
- 50 g Kristallzucker
- 1 TL KOTÁNYI Zimt gemahlen
- 1 TL KOTÁNYI Ingwer gemahlen
- 2 EL KOTÁNYI Senfkörner ganz
- 1 EL KOTÁNYI Anis ganz
- 1 EL KOTÁNYI Chili Peperoncini geschrotet
- 50 ml KOTÁNYI BIO Zwetschken Balsamapfelessig
- 50 g Butter

- Kleinblättriges Basilikum
- KOTÁNYI Meersalz fein
- KOTÁNYI Pfeffer bunt geschrotet



ZUBEREITUNG

Für die Croûtons Toastbrot fein würfeln und in einer Pfanne mit Oliven Öl nativ extra, Knoblauch Paste und Rosmarin geschnitten kurz rösten.

Rote Zwiebel fein würfeln, mit Basilikum Öl, Kristallzucker, BIO Zwetschken Balsamapfelessig, Zimt, Ingwer, Senfkörner, Chili Peperonchini und Anis kurz anschwitzen. Kirschtomaten halbieren, etwas Salz dazu geben, mit der Zwiebelmischung vermengen. Kurz gemeinsam anschwitzen und anschließend die Butter einrühren.

Burrata halbieren und auf Teller legen, mit BIO Rotwein Balsamessig und Thymian gerebelt würzen.

Lauwarme Gewürz-Tomaten und Croûtons auf die Burrata legen und mit kleinblättrigem Basilikum und Pfeffer bunt garnieren.

TIPP: Anstatt von Burrata können auch Büffel-Mozzarella oder kleine Mozzarella-kugeln verwendet werden!

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN!



GLASIERTE LINSEN
mit eingelegtem Kabeljau und Paprika



RINDERFILET
mit Karfiol und Spinatgnocchi



GEGRILLTE MELANZANI
mit Minzpesto und Feta



Entdecken Sie
weitere Rezeptideen auf
www.kotanyigourmet.com