



# Cremiger Burrata-Käse mit gebackenen Feigen und Tomatenchips

## Zutaten für 2 Personen

- 2 Burratas
- 2 EL ORO d'Italia Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
- 3 frische Feigen
- ½ TL brauner Zucker
- 1 Ochsenerz-Tomate
- ½ Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- eine Handvoll Basilikum
- eine Handvoll Rucola
- einige Zweige Oregano
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 4 Scheiben Ciabatta



---

### Schritt 1: Die Vorbereitung

Heizen Sie den Ofen auf 150 °C vor. Waschen Sie die Tomate, den Oregano, den Rucola und das Basilikum. Schneiden Sie die Feigen und das Ciabatta Brot in Scheiben. Schälen Sie die Knoblauchzehe und schneiden Sie sie klein.

### Verwendete Produkte



### Schritt 2: Die Tomatenchips herstellen

Schneiden Sie die Tomate in hauchdünne Scheiben. Bestreuen Sie das Backpapier mit etwas Salz und legen Sie die Tomatenscheiben nebeneinander auf das Backblech. Das Backblech nun in den Ofen schieben und die Tomatenscheiben bei leicht geöffneter Ofentür trocknen. Am einfachsten ist es, wenn Sie ein Tuch oder Holzlöffel oben in die Ofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Je dünner die Scheiben geschnitten sind, desto weniger Zeit benötigen sie im Ofen. Planen Sie mindestens 25 Minuten dafür ein. Dann werden die Scheiben schön knusprig.

Nachdem die Chips gebacken sind, müssen Sie die Temperatur im Ofen auf 180 °C erhöhen.



### **Schritt 3: Die Feigen backen**

Die Feigen mit braunem Zucker bestreuen, auf dem Backblech verteilen und bei 180 °C für circa 15 Minuten backen.

### **Schritt 4: Das Dressing**

Nehmen Sie einen Mörser zur Hand und zermalmen Sie den Knoblauch mit dem Salz, sodass eine Paste entsteht. Vermengen Sie dann den ORO d'Italia Aceto Balsamico di Modena I.G.P., die hergestellte Paste, braunen Zucker und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer und geben Sie unter Rühren das Olivenöl hinzu.

### **Schritt 5: Das Finale**

Richten Sie die frischen Kräuter und etwas Rucola auf einem Teller an, und platzieren Sie den Burrata mittig darauf. Verteilen Sie die gebackenen Feigen, und legen Sie den Tomatenchip auf den Käse. Verteilen Sie das Dressing großzügig. Zum Servieren das in Scheiben geschnittene Ciabatta reichen.