



Frittierter Burrata auf Tomatengemüse

Eine köstliche Kombination

🔪🔪 Leicht 🍽️ 2 Portionen ⌚ 40 min.



Burrata und Tomaten – ein Klassiker der italienischen Küche, hier in neuer, knuspriger Form. Der cremige Käse im goldenen Mantel und das aromatische Tomatengemüse machen dieses Gericht zu einem echten Hingucker – außen kross, innen zart und voller Geschmack. Ursprünglich aus Apulien stammend, zeigt Burrata, wie einfach sich italienische Tradition modern interpretieren lässt – mit hochwertigen Zutaten, ehrlichem Geschmack und ganz viel Amore.

Zutaten

Tomatengemüse:

1 Pck. ORO di Parma Sugo

Gemüse Tomatensauce

200 g Kirschtomaten

1 Handvoll Basilikum

1 TL Oregano

2 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Frittierter Burrata:

40 g geriebener

Parmesan

80 g Panko

40 g Semmelbrösel

1 Ei

2 EL Mehl

2 Burrata

1 TL Oregano

Öl zum Frittieren

Schritt 1: Tomatengemüse zubereiten

Kirschtomaten waschen, halbieren und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten. Dann das Sugo „Soffritto“ dazugeben, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Basilikum untermischen.

Schritt 2: Burrata panieren

Mehl, verquirltes Ei und eine Mischung aus Parmesan, Panko, Semmelbröseln und Oregano in separate Schüsseln geben. Die Burrata vorsichtig trockentupfen und zuerst in Mehl, dann in Ei und schließlich in der Panko-Mischung wälzen. Optional den Vorgang für eine extra knusprige Kruste wiederholen

Schritt 3: Burrata frittieren

Öl in einer Pfanne oder einem kleinen Topf auf etwa 170 °C erhitzen. Die panierte Burrata vorsichtig hineingeben und ca. 2 Minuten goldbraun frittieren. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 4: Anrichten und servieren

Das Tomatengemüse auf Tellern anrichten, die frittierte Burrata daraufsetzen und mit frischem Basilikum sowie Parmesan garnieren. Sofort genießen!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:

www.rodiparma.de/italienische-rezepte