Warmer Tomatensalat mit Burrata

Schnell gemacht und perfekt zum Teilen mit frischem Brot

Leicht | 3 Portionen | 20 min.



Dieser warme Tomatensalat mit Burrata kombiniert geröstete Kirschtomaten aus dem AirFryer mit aromatischen passierten Tomaten von ORO di Parma. Schnell gemacht und perfekt als leichte Vorspeise oder zum Teilen mit frischem Brot.

Zutaten

300 g Kirschtomaten

700 ml ORO di Parma Tomaten passiert mit Basilikum (Glasflasche)

1 Burrata (ca. 200–250 g)

150 g Brot oder Grissini

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

Schritt 1: Kirschtomaten rösten

Halbiere die Kirschtomaten, vermische sie mit 1 EL Olivenöl und einer Prise Salz. Röste sie im AirFryer bei 180 °C für ca. 8 Minuten, bis sie weich sind und leicht karamellisieren.

Schritt 2: Tomatenbasis erwärmen

Erwärme die ORO di Parma Tomaten passiert mit Basilikum in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze. Optional mit etwas Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Alles anrichten

Gib die warmen passierten Tomaten auf einen Teller oder in eine flache Schale und verteile die gerösteten Kirschtomaten darauf. Setze die Burrata in die Mitte. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Schritt 4: Servieren

Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschließen und sofort mit Brot oder Grissini servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte