



LAND-LEBEN

Burrata mit Tomatenraritäten, Basilikumdressing & Backerbsen

Wir servieren heute ganz nach dem Motto luftig & leicht. Daher gibt es bei uns cremige Burrata mit Tomatenraritäten, Basilikumdressing und Backerbsen. Schon mal Backerbsen außerhalb der Suppe verwendet? Solltet ihr unbedingt machen! Egal ob auf Salaten, Desserts oder einfach zum Snacken.

Burrata mit Tomatenraritäten, Basilikumdressing & Backerbsen

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten
einfach

Zutaten:

- 2 Ochsenherztomaten
- 400 g Cherrytomaten {bunt}
- Etwa 25 Stiele Bund Basilikum
- 2 Pkg. Burrata
- 50 g Rucola
- 4 EL Olivenöl

- 4 EL weißer Balsamico
- Kräutersalz & Pfeffer
- 50 g **LAND-LEBEN Backerbsen**
- Frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

Für das Basilikumdressing den Basilikum, den weißem Balsamico und je eine Prise Salz & Pfeffer in einen Mixer geben und zerkleinern. Langsam das Olivenöl dazu gießen, bis sich die Masse gebunden hat.

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten ebenfalls waschen und halbieren oder vierteln. Die Tomatenraritäten auf den Tellern verteilen. Burrata grob zerteilen und mit dem Rucola auf den Tellern verteilen. Mit dem Dressing marinieren. Mit reichlich **Backerbsen** und frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

TIPP: Wer mag kann auch Mozzarella als Alternative verwenden.

www.land-leben.com