




Zubereitung

Burrata mit Tomaten und Pesto



-  ca. 15Min.
-  4 Personen
-  vegetarisch

- 1 Bund **Basilikum** fein geschnitten
- 1 Bund **glattblättrige Petersilie** fein geschnitten
- 2 **Knoblauchzehen** gepresst
- 1 EL gemahlene geschälte **Mandeln**
- 1 roter **Chili**, entkernt
- 2 Prisen **Salz**
- 1 dl **Olivenöl** (nicht kaltgepresst)
- 20 g geriebener **Sbrinz**

- 500 g **Tomaten** in Scheiben
- 2 **Burrata** (je ca. 150 g)

Und so wirds gemacht:

1. Basilikum und alle Zutaten bis und mit Öl pürieren. Käse daruntermischen.
2. Tomaten, Burrata auf einer Platte anrichten, Pesto darauf verteilen.

Betty Bossi Tipp:

1 Baguette (z.B. Rustico), aufgeschnitten, getoastet dazu servieren.

Betty Bossi Tipp:

Statt Petersilie Minze oder Zitronenmelisse verwenden.

Miele Tipp:

Um die Tomaten besser schälen zu können, diese im Dampfgarer bei 100 Grad 1 Min. garen.