



# Burrata mit Cherrytomaten und Früchten

Dieses erfrischende Gericht kombiniert die cremige Textur der Burrata mit der Süsse von Cherrytomaten und Wassermelone sowie der exotischen Note der Passionsfrucht. Perfekt als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht für 2 Personen!

1 Burrata	1 Passionsfrucht	Salz und Pfeffer nach Geschmack
100 g Cherrytomaten	30 g Aceto Balsamico	
100 g Wassermelone	20 g Olivenöl	

## Zubereitung:

1. Cherrytomaten vorbereiten (ca. 5 Minuten):
  - Die Cherrytomaten für 1 Minute in Salzwasser kochen.
  - Anschliessend die Tomaten in kaltem Wasser abschrecken, um den Garprozess zu stoppen.
2. Tomaten schälen und anbraten (ca. 5 Minuten):
  - Die geschälten Tomaten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten.
  - Mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit Aceto Balsamico ablöschen. Kurz weiterbraten, bis die Tomaten leicht caramelisiert sind.
3. Wassermelone und Passionsfrucht vorbereiten (ca. 5 Minuten):
  - Die Wassermelone in Scheiben schneiden.
  - Die Passionsfrucht aufschneiden und das Fruchtfleisch herauslöfeln.
4. Anrichten (ca. 5 Minuten):
  - Die Burrata auf einem Teller anrichten.
  - Die Cherrytomaten, Wassermelonenscheiben und das Fruchtfleisch der Passionsfrucht dekorativ darauf anrichten.
  - Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl abschmecken.

Gesamtzeit: ca. 20 Minuten

## Weineempfehlung

Epicuro Rosato  
Puglia IGP

