



Kochen

Olaf Baumeister

Donnerstag, 04.07.2024

Brotsalat mit Tomaten und geflammter Burrata

Für 6 Personen

Zutaten

Für das geröstete Brot:

500 g Ciabatta
50 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Msp. Thymian, frisch, fein gehackt
1 EL Butter
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Dressing:

6 EL Olivenöl
3 EL Balsamessig, hell (Balsamicoessig)
2 EL Läuterzucker
1 Knoblauchzehe
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die eingelegten roten Zwiebeln:

2 Zwiebeln, rot
2 EL Läuterzucker
3 EL Balsamessig, hell
1 Prise Salz

Für den Tomatensalat:

200 g Kirschtomaten, wenn gewünscht bunte Tomaten
200 g Strauchtomaten, wenn gewünscht bunte Tomaten
200 g Tomaten, halbtrocknete, in Öl eingelegt
50 g Kalamata-Oliven, eingelegte
1 Bund Basilikum, frisch

Für die geflammte Burrata:

6 Kugeln Burrata
6 TL Rohrzucker oder brauner Zucker

Zubereitung

1. **Für das geröstete Brot** die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen.
2. Das Brot in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten. Knoblauch, Thymian und Butter dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.
3. **Für das Dressing** die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Zusammen mit dem Öl, dem Essig, dem Läuterzucker in eine Schale geben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. **Für die eingelegten roten Zwiebeln** die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Essig mit dem Zucker mischen. Läuterzucker und Balsamessig vermischen. Sud leicht salzen und die Zwiebeln in diesem Fond einlegen.
5. **Für den Tomatensalat** die Kirschtomaten halbieren, die Strauchtomaten achteln und die getrockneten Tomaten fein würfeln. Alle Tomaten zusammen mit den Oliven in eine Schale geben.
6. Das Dressing und das geröstete Brot dazugeben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Mit Basilikum und den eingelegten roten Zwiebeln anrichten.
7. **Für die geflammte Burrata** den Käse mit dem Zucker bestreuen. Mit dem Bunsenbrenner/ Crème brûlée-Brenner goldbraun karamellisieren.
8. Auf dem Brotsalat anrichten und servieren.