

Pfirsich-Tomaten-Salsa mit Burrata

„Serviery uns ein attraktives Gericht!“ Das war die Aufgabe. Es sollte also nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch fantastisch aussehen. Das Zauberwort heißt „Kombination“. Ich habe Zutaten miteinander kombiniert, die möglichst bunt sind und dadurch schön aussehen.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 2 Portionen

Zutaten

2 Pfirsiche
250 g Kirschtomaten (gerne möglichst bunt)
1 rote Zwiebel
2 EL Pinienkerne
3 EL Olivenöl
2 EL Ahornsirup (Honig geht auch)
2 EL Zitronensaft
Salz/Pfeffer
2 Kugeln Burrata (Büffelmozzarella oder normaler Mozzarella gehen auch)
ein paar frische Basilikumblätter

Zubereitung

1. Gebt 2 EL Pinienkerne in eine Pfanne, röstet sie ohne Fett an und stellt sie beiseite. Vorsicht beim Rösten: Behaltet die Pinienkerne unbedingt im Blick! Sie werden sehr schnell sehr dunkel.
2. Schneidet dann zwei Pfirsiche in Spalten (Achtel funktionieren gut), gebt 1 EL Ahornsirup in die Pfanne und karamellisiert die Pfirsiche darin. Wendet die Pfirsiche ein paar Mal, damit sie von beiden Seiten karamellisieren.
3. Jetzt kümmert ihr euch ums Dressing. Gebt 3 EL Olivenöl, 1 EL Ahornsirup, 2 EL Saft von einer Zitrone und Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verrührt das Ganze mit einem kleinen Schneebesen zu einem Dressing.
4. Halbiert die Tomaten, schneidet die rote Zwiebel in feine Würfel und gebt alles zu dem Dressing. Gebt dann die karamellisierten Pfirsiche, die Pinienkerne und ein paar kleingerupfte Basilikumblätter dazu und verrührt alles mit dem Dressing.
5. Dann schneidet ihr zwei Scheiben von dem frischen Weißbrot (oder Baguette oder Ciabatta) auf und gebt die Pfirsich-Tomaten-Salsa darauf. Wenn ihr Burrata habt (würde ich wegen des sahnigen Kerns sehr empfehlen), „reißt“ ihr die Burrata-Kugel ein bisschen auseinander und verteilt sie auf der Salsa. Wenn ihr Mozzarella habt, schneidet ihn einfach in Scheiben und legt ihn auf die Salsa. Fertig.