



Anzahl: 9 Personen  
Rezeptgruppe: Vorspeise  
Saison: Sommer



## **Cremiger Burrata auf marinierten Erdbeeren, veredelt mit Balsamico und geröstetem Brot**

### **Erdbeeren:**

5 EL Olivenöl  
4 rote Zwiebel, halbiert, in feinen Streifen  
10 EL Aceto balsamico  
500 g Erdbeeren, in Scheiben  
3 Prise Salz

Alternative für Ändu: gegrillte Zucchini in Streifen geschnitten

### **Burrata:**

600 g Burrata  
10 Zweiglein Basilikum, Blätter abgezupft  
4 EL Olivenöl  
Pfeffer

### **Geröstetes Brot:**

9 Scheiben Sauerteig oder Baguette  
Thymian

### **Erdbeeren**

**Mise en Place kann vorgängig gemacht werden**

**Mit dem Sud erst ca. 15 Minuten vor dem servieren beginnen.**

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel begeben, ca. 4 Min. andämpfen. Aceto und Erdbeeren begeben, mischen, salzen. Pfanne von der Platte nehmen, Erdbeeren im Sud etwas abkühlen.

### **Burrata**

kleiner Burrata mit Haushaltspapier leicht trocknen und den Teller legen.  
Erdbeeren mit Basilikum und Sud darauf verteilen.  
Öl darüber träufeln, und würzen.



### **Geröstetes Brot**

Ofen auf ca. 180–200 °C vorheizen

Brot mit gutem Olivenöl und wenig Thymian Blättchen bestreichen  
eine Prise Zucker darüber (nur leicht!)

Prise Salz nicht vergessen

Ab in den Ofen (10–15 Minuten)

Zwischendurch einmal wenden, damit alles schön goldbraun wird