

Tomatensalat mit Burrata

Zutaten für: 4 Personen

800	g	unterschiedliche Tomaten
1	Stück	Schalotte
1	Bund	Basilikum
1	TL	Honig
1	TL	süßer Senf
½	TL	Meersalz
1	TL	frischer Zitronensaft
5	EL	Olivenöl
2	EL	weißen Balsamico
4	Stück	Burrata (je 100 g)



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten

Zubereitung:

Beim Kauf der Tomaten achtet darauf, dass ihr viele unterschiedliche Sorten kauft. Ihr könnt auch gelbe oder grüne Tomaten nehmen, das macht den Salat später interessanter und verleiht ihm mehr Charakter.

Die Schalotte schälen und in möglichst feine Würfel schneiden. Vom Basilikum die Blätter abzupfen, grob zerkleinern und zusammen mit den Schalotten Würfeln in eine Salatschüssel geben.

Von den gewaschenen Tomaten entfernt den Stielansatz und schneidet sie unterschiedlich klein. Seid kreativ, schneidet Scheiben, Würfel oder was euch gerade in den Sinn kommt. Je unterschiedlicher umso besser! Gebt die geschnittenen Tomaten ebenfalls in die Schüssel und vermischt alles miteinander.

Für das Dressing Salz, Honig, Zitronensaft, süßen Senf, Essig und Öl in eine kleine Schüssel geben und mit dem Schneebesen so lange verrühren, bis sich alle Zutaten cremig vermischt haben.

Kurz vor dem Anrichten das Dressing zum Salat geben und alles gut mischen. Den Salat auf einem Teller anrichten und jeweils eine Burrata oben auf den Salat setzen. Die Burrata etwas aufreißen und mit Olivenöl beträufeln.

Dazu serviere ich angeröstetes Baguette, welches ich nach dem anrösten mit einer Knoblauchzehe abgerieben habe.

Guten Appetit!