

BURRATA

MIT FRITTIERTEM BASILIKUM & ZITRONE



ZUBEREITUNG

Die Zitronen zur 2/3 mit der Feinreibe abreiben und den Rest mit dem Sparschäler schälen. Die Schalenstreifen dann in sehr feine Streifen schneiden, Zitronen halbieren und auspressen. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in schmale Streifen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Basilikumblättchen von den Zweigen zupfen und im heißen Öl kurz knusprig frittieren, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Herd ausstellen, in das Olivenöl in der Pfanne den Zitronenabrieb geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren nun die Burrata auf Teller verteilen und jeweils mit 1 EL Basilikum-Zitronen-Öl und 1 TL Zitronensaft übergießen. Ein paar Tomaten- sowie Zitronenstreifen auf die Burrata garnieren und mit Salzflocken und geschrotetem schwarzen Pfeffer würzen. Abschließend noch frittierte Basilikumblätter darauflegen und genießen.

ZUTATEN

Für 4 Personen

- 4 Burrata
- 2 Zweige Basilikum
- 2 Bio-Zitronen
- 4 Streifen getrocknete Tomaten
- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Salz(flocken)
- ½ TL (geschroteter) schwarzer

UTENSILIEN

kleine Pfanne, Schneidebrett, Messer, Feinreibe, Zitruspresse