

# Toskanischer Brotsalat mit Burrata

Rezept ergibt 4 Portion

Zutaten:

400 g Ciabatta  
3-4 EL Olivenöl  
2 Zweige Rosmarin  
3 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebel  
200 ml Tomatensugo oder -saft  
2 TL brauner Zucker  
50 g schwarze Oliven (ohne Stein)  
16 Kapernäpfel  
350 g Mini-Strauchtomaten  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1-2 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale  
4 Burrata (ital. Büffelkäse)  
Basilikumblätter zum Garnieren (nach Belieben)



© Wolfgang Schardt für ZS Verlag

1. Den Backofen auf 160 °C Umluft (180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Brot in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden, mit 2-3 EL Olivenöl mischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Den Rosmarin waschen, trocken schütteln, und mit 2 angedrückten Knoblauchzehen zwischen dem Brot verteilen. Die Brotwürfel im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten goldbraun und knusprig rösten.

2. Inzwischen die Zwiebel und den restlichen Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das restliche Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Mit dem Sugo oder Saft ablöschen und die Flüssigkeit leicht einkochen.

3. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Oliven und Kapernäpfel dazugeben und zum Karamellisieren im Zucker schwenken. Anschließend beiseitestellen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die knusprigen Brotwürfel aus dem Ofen nehmen und mit Meersalz sowie Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Brotwürfel und Tomaten mit dem Tomatensugo mischen. Mit Zitronenschale, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Brotsalat auf Teller verteilen, je 1 Burrata daraufsetzen und leicht auseinanderreißen. Mit Kapernäpfeln, Oliven und nach Belieben mit Basilikumblättern garniert servieren.



Mehr Rezepte in:

"Tarik kocht dich fit" von Tarik Rose