

Burrata mit Ratatouille-Salat

Mediterranes Schmor-Gemüse trifft cremige Burrata: Für geschmacklich und optisch letzten Schliff sorgt die herrlich aromatische Crema mit Basilikum.

Zutaten
4 Portionen

350 g Paprikaschoten (ca. 2 Stück)
300 g Zucchini
300 g Aubergine
200 g Cocktailtomaten
1 Zwiebel, rot
2 Knoblauchzehen
1 Peperoni
3 EL Byodo Brat-Olive Mediterran
Thymian, frisch
Byodo Meersalz
Pfeffer
2 EL Byodo Crema mit Basilikum
200 g Burrata

Zubereitung

Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel häuten und achteln, die Knoblauchzehen andrücken. Die Peperoni in feine Ringe schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten, dann die übrigen Gemüsen, bis auf die Tomaten, und die frischen Thymianzweige zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze bei mittlerer Hitze für 20 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. In den letzten 5 Minuten die Tomaten zugeben und 2 EL Crema mit Basilikum unterrühren. Nochmals abschmecken.

Das Gemüse abkühlen lassen und dann auf 4 Tellern anrichten. Die Burrata auf den Ratatouille-Salat geben und mit der Crema mit Basilikum beträufeln.