

Langsam geröstete, bunte Tomaten mit Burrata

🕒 70 Minuten || Leicht



Bild: BVEO

Zubereitungsweise

Den Ofen auf 150° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gewaschenen Tomaten in eine Auflaufform legen. Die frische Knoblauchknolle halbieren und dazulegen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln. Salz, Zucker und frische Kräuter begeben.

Tomaten für 1 Stunde im Ofen backen, dabei regelmäßig mit dem eigenen Saft beträufeln. Das Brot in Scheiben schneiden und toasten. Die lauwarmen Tomaten mit dem gerösteten Knoblauch garnieren. Den Burrata mit etwas Öl beträufeln und mit frischem Pfeffer würzen. Mit getoastetem Brot anrichten.

Tipp: Im Kühlschrank können die Tomaten mit ein bisschen Öl in einem Glasbehälter eine Woche lang aufbewahrt werden.

Zutaten für 4 Pers.

- 1 kg gemischte Tomaten (kleine, große, rote, gelbe, schwarze, grüne usw.)
- 100 ml Olivenöl
- 1 frische Knoblauchknolle
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zweige frischer Thymian
- 5 g Salz
- 5 g Rohrzucker
- 2 große oder 4 kleine Burrata-Käse
- Frisches Brot

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel.: 030 – 28 49 78 - 0
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de