Rucolasalat mit Burrata mit Feigen und Tomatenchips

Cremiger Burrata-Käse mit gebackenen Feigen und Tomatenchips auf Rucolasalat

Leicht | 2 Portionen | 45 min.



Der italienische Frischkäse Burrata ist eine besondere Form des Mozzarellas. Er hat die Form eines kleinen Säckchens und besitzt einen cremig-süßlichen Kern. Der aus Apulien stammende Käse gehört, wie der Mozzarella, Scamorza und der Provolone zu der Familie der Filata – Käsesorten, die durch ein besonderes Zieh- und Brühverfahren hergestellt werden. Feine italienische Kräuter, süße Feigen und die angenehme Säure des Balsamessigs verleihen diesem Käse-Gericht einen besonderen Geschmack. In Kombination mit dem nussigen Rucola sorgt dieses Gericht für eine echte Geschmacksexplosion!

Zutaten

2 Burrata

2 EL Aceto Balsamico di Modena I.G.P

3 frische Feigen

½ TL brauner Zucker

1 Ochsenherz-Tomate

½ Knoblauchzehe

4 EL Olivenöl

Eine Handvoll Basilikum

Eine Handvoll Rucola

Einige Zweige Oregano

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

4 Scheiben Ciabatta

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zuerst den Ofen auf 150°C vorheizen. Dann die Tomate, den Oregano, den Rucola und den Basilikum waschen. Die Feigen und das Ciabattabrot in Scheiben schneiden. Anschließend musst du noch die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden.

Schritt 2: Die Tomatenchips

Schneide die Tomate in hauchdünne Scheiben. Bestreue das Backpapier mit etwas Salz und lege dann die Tomatenscheiben nebeneinander auf das Backblech. Das Backblech nun in den Ofen schieben und die Tomatenscheiben bei leicht geöffneter Ofentür trocknen. Am einfachsten ist es, wenn du ein Tuch oder einen Holzlöffel oben in die Ofentür klemmst, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Je dünner die Scheiben geschnitten sind, desto weniger Zeit benötigen sie im Ofen. Du musst mindestens 25 Minuten dafür einplanen. Dann werden die Scheiben schön knusprig. Nachdem die Chips gebacken sind, entnehme sie aus dem Ofen und erhöhe die Temperatur des Ofens auf 180°C. Sollte dein Ofen nicht dafür geeignet sein, kannst du die Tomatenscheiben in etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten. Geschmacklich auf jeden Fall lecker, da das Wasser in der Tomate verdampft und sie einen komprimierten Umami-Geschmack erhalten. Aber: Die Scheiben werden bei dieser Methode nicht kross.

Schritt 3: Die Feigen backen

Die Feigen mit braunem Zucker bestreuen, auf dem Backblech verteilen und bei 180 °C für circa 15 Minuten backen.

Schritt 4: Das Dressing zubereiten

Nimm einen Mörser zur Hand und zermalme den Knoblauch mit dem Salz so, dass eine Paste entsteht. Dann vermengst du den Aceto Balsamico, die hergestellte Paste, braunen Zucker und frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer und gibst unter Rühren noch das Olivenöl hinzu.

Schritt 5: Das Finale

Jetzt geht's ans Anrichten! Die frischen Kräuter und etwas Rucola auf einem Teller geben und den Burrata mittig darauf platzieren. Nun die gebackenen Feigen darum verteilen und

den Tomatenchip auf den Käse legen und großzügig das Dressing verteilen. Dazu gibt es das in geschnittene Ciabatta. Hmmmm- einfach und so köstlich!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte