

BRUSCHETTA

MIT BURRATA UND GEBACKENEN TOMATEN.

🕒 **20 Min.** 🍴 **gering**

Zubereitungszeit Aufwand
+ 20 Min. Backzeit

Zutaten für: 4 Portionen

25 g	Pinienkerne
400 g	Kirschtomaten an der Rispe
4-5 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 EL	Puderzucker
1	Ciabatta
1	Knoblauchzehe
2	Kugeln Burrata
4	Stängel Basilikum
etwas	Crema di Balsamico

Zubereitung:

- 1** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auf einem Holzbrett abkühlen lassen.
- 2** Kirschtomaten waschen und in einer feuerfesten Form verteilen. Mit 1-2 EL Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Puderzucker über die Tomaten sieben. Im heißen Ofen ca. 10 Min. karamellisieren lassen.
- 3** Das Ciabatta in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen. Je eine Seite der Brotscheiben mit der Knoblauchzehe einreiben und mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Tomaten aus dem Ofen nehmen.
- 4** Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 10 Min. backen. Die Burrata abtropfen lassen, grob zerpuffen und auf den noch warmen Brotscheiben verteilen. Je eine karamellierte Tomatenrispe daraufsetzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Bruschetta mit Pinienkernen und Basilikum bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Crema di Balsamico garniert servieren.