



### **Brotsalat mit geblämmter Burrata**

So schlicht wie köstlich kommt dieser rustikale Brotsalat daher. Vor allem aber steckt er voller Sommeraroma in Form von frischen Tomaten. Die haben nämlich jetzt Saison. Olaf Baumeister verarbeitet verschiedene Sorten. Das bringt Farben und Formen ins Spiel.

### **Das Rezept**

Von Olaf Baumeister für sechs Personen

#### **Zutaten für das geröstete Brot**

- 500 g Ciabatta
- 50 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Msp. Thymian, frisch, fein gehackt
- 1 EL Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Das Brot in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Olivenöl in einer Pfanne goldbraun braten. Knoblauch, Thymian und Butter dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.

#### **Zutaten für das Dressing**

- 6 EL Olivenöl
- 3 EL Balsamessig, hell (Balsamicoessig)
- 2 EL Läuterzucker
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung**

Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit etwas Salz zu einem Mus zerquetschen. Zusammen mit dem Öl, dem Essig und dem Läuterzucker in eine Schale geben und glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### **Zutaten für die eingelegten roten Zwiebeln**

- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Läuterzucker
- 3 EL weißer Balsamessig
- 1 Prise Salz

#### **Zubereitung**

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Läuterzucker und Balsamessig vermischen. Sud leicht salzen und die Zwiebeln in diesem Fond einlegen.

#### **Zutaten für den Tomatensalat**

- 200 g Kirschtomaten (gerne bunt gemischt)
- 200 g Strauchtomaten (gerne bunt gemischt)
- 200 g halbtrocknete, in Öl eingelegte, Tomaten



- 50 g eingelegte Kalamata-Oliven
- 1 Bund frisches Basilikum

### **Zubereitung**

Die Kirschtomaten halbieren, die Strauchtomaten achteln und die getrockneten Tomaten fein würfeln. Alle Tomaten zusammen mit den Oliven in eine Schale geben. Das Dressing und das geröstete Brot hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermengen.

4. Mit Basilikum und den eingelegten roten Zwiebeln anrichten.

### **Zutaten für die geblähte Burrata**

- 6 Kugeln Burrata-Käse
- 6 TL Rohrzucker oder brauner Zucker

### **Zubereitung**

Burrata mit dem Zucker bestreuen. Mit dem Bunsenbrenner oder Crème brûlée-Brenner goldbraun karamellisieren. Auf dem Brotsalat anrichten und servieren.

### **Tipps**

- Vollreife Tomaten sollten auf ganz leichten Druck nachgeben und nicht knallhart sein.
- Kirschtomaten sind meist auch aromatischer.
- Zum Nachreifen Tomaten einfach für ein bis zwei Tage ins Dunkle stellen.
- Halb getrocknete Tomaten geben dem Salat eine andere Konsistenz.
- Rote Zwiebeln sind süßer als normale Zwiebeln. Die eingelegten Zwiebeln geben dem Salat eine besondere Note. Als Brot eignet sich auch Focaccia.