

GEBACKENE BURRATA MIT BUNTEN TOMATEN, WASSERMELONE UND OLIVEN

Zutaten für 4 Personen

- \ 4 Burrata (ca. 125 g pro Stück)
- \ 2 Eier
- \ Etwas Mehl
- \ Etwas Pankobrösel
- \ 800 g bunte Tomaten (am besten Bio in vielen Farben und Größen)
- \ Ein Schuss Zitronen-Olivenöl
- \ Ein Schuss alter Balsamicoessig
- \ Meersalz
- \ Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- \ 1 kleine Wassermelone
- \ 100 g schwarze Oliven ohne Stein
- \ Ein paar Basilikumblätter als Dekoration
- \ Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Die Wassermelone schälen und in 1cm dicke Scheiben schneiden, anschließend mit einem kleinen, runden Ausstecher Scheiben ausstechen und beiseite legen.

Die Tomaten in verschiedenen Formen schneiden, also ein paar in Scheiben, andere in Würfel und ein paar vierteln – je mehr Farben und Formen, desto besser. Die Tomaten in einer Schüssel mit etwas Zitronen-Olivenöl, einem Schuss alten Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen.

Die Wassermelonenscheiben in einer Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anrösten (darf ruhig etwas Farbe annehmen, dann schmecken die Wassermelonen würziger).

Die Burrata mit etwas Küchenpapier trocken tupfen, dann zuerst in Mehl, danach in verquirltem Ei und zuletzt in Pankobröseln panieren und in einer Fritteuse oder einem Topf mit Fett knusprig, goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten die bunten Tomaten wild auf einem Teller verteilen, die Wassermelonenscheiben dran legen, den Burrata in die Mitte geben und außen herum noch die schwarzen Oliven und die Basilikumblätter verteilen und genießen.