



Shaved Tomaten mit Burrata

Shaved Tomaten mit Burrata

1 eingefrorene Tomate

1 Kugel Burrata

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Leverno Crema all`Aceto Balsamico di Modena

Frischer Basilikum

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Shaved Tomaten mit Burrata

1.

Burrata auf einen kleinen Teller geben oder in einer Schale platzieren und leicht aufreißen.

Die gefrorene Tomate direkt mit einer feinen Reibe über den Burrata reiben.

Mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico Creme würzen. Mit Basilikum garnieren. Sofort genießen.