



Büffel-Burrata mit gerösteten Tomaten und Oliven an Walnuss-Baguette



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Cherrytomaten	500 g
Thymian, frisch	10 g
Knoblauchzehen	2 St.
Olivenöl	5 EL
Honig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Baguette	1 St.
Walnussöl	4 EL
Petersilie, frisch	40 g
Walnusskerne	20 g
Oliven, schwarz	150 g
Büffelburrata	2 St.

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Tomaten und Thymian waschen. Knoblauchzehen mit Schale platt drücken. Alles in einer Auflaufform mit 1 EL Olivenöl, Honig, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
2. Baguette schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese jeweils mit Walnusskernöl bestreichen, salzen und die letzten ca. 7 Min. neben die Tomaten in den Ofen legen. Zusammen zu Ende backen.
3. Petersilie waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Walnüsse hacken. In einem hohen Gefäß Petersilie und Walnüsse mit 4 EL Olivenöl grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Oliven und Burrata abgießen und abtropfen lassen. Tomaten und Walnussbaguette aus dem Ofen nehmen. Thymian und Knoblauch entfernen. Tomaten mit ausgetretener Flüssigkeit auf einem Servierteller verteilen. Oliven und Burrata dazu anrichten. Mit Petersilienpesto beträufeln und mit Walnuss-Baguette servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	535 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	40 g