

Für 4 Personen:

3 große Tomaten

*2 Handvoll verschieden-
farbige, kleine Tomaten*

1 Burrata

1 Pfirsich

Olivenöl nach Belieben

1 Handvoll frisches

Basilikum

Salz, schwarzer Pfeffer

Tipp: noch eine Nektarine

hinzufügen



Tomaten Pfirsich Burrata



1. Alle Tomaten sowie den Pfirsich gründlich abwaschen. Die großen Tomaten in dickere Scheiben schneiden. Die kleinen Tomaten einmal halbieren und den Pfirsich in dünne Spalten schneiden. Den Burrata abschütten, oben leicht einschneiden und in die Mitte eines großen Tellers legen.
2. Anschließend die drei großen Tomaten in Fächern angeordnet um den Burrata anrichten. Danach die kleinen verschiedenfarbigen Tomaten um die Großen verteilen. Die Tomaten nach Belieben mit Salz würzen. Dann den Pfirsich ebenfalls aufgefächert um den Burrata herum und auf die Tomaten legen.
3. Anschließend das Olivenöl – in gewünschter Menge – über die angerichteten Tomaten, den Burrata und den Pfirsich träufeln. Danach alles mit schwarzem Pfeffer würzen.
4. Im finalen Schritt noch ein wenig frisches Basilikum darüber zupfen. Und tada – fertig ist die leckere Beilage. Unsere Empfehlung für den Spätsommer, denn es passt gut zu Gegrilltem!

08