



## Burrata Mit Geschmorten Tomaten

Cook 25 min · Makes 4 · Difficulty Medium · Source [foodboom.de](https://www.foodboom.de)

### INGREDIENTS

100 Gramm Kirschtomaten

100 Gramm Kirschtomaten, gelb

2 Strauchtomaten

1 grüne Tomate

etwas Olivenöl zum Braten

150 Milliliter Jack Daniel's®  
Tennessee Honey

0,5 Teelöffel Stärke

1 Zwiebel

Salz

Pfeffer

25 Gramm Pinienkerne

50 Gramm Basilikum

1 Knoblauchzehe

20 Gramm Parmesan, gerieben

220 Milliliter Olivenöl

4 Stück Burrata (à 200g)

Meersalz, grob

### DIRECTIONS

Alle Tomaten waschen, trocken tupfen und Grün entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Kirschtomaten darin anschwitzen. Mit JACK HONEY ablöschen, flambieren und mit einem Deckel die Flamme ersticken. So lange köcheln lassen bis alle Tomaten aufgeplatzt sind. Tomaten aus der Pfanne nehmen. Stärke mit 1 EL JACK HONEY vermischen, in die Pfanne geben und unter Rühren die Flüssigkeit abbinden. Abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Strauchtomate und grüne Tomate entstrunken und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit den Kirschtomaten und der Zwiebel wieder in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Basilikum waschen, trocken schütteln und Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch schälen und zusammen mit Parmesan, Pinienkernen und 220 ml Olivenöl mit einem Stabmixer fein pürieren. Basilikum hinzugeben, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschmorte Tomaten mit der Marinade auf dem Teller verteilen, Burrata anlegen, mit dem Basilikumpesto beträufeln und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen.

### NUTRITIONAL INFO

Energie (kcal): 1070.0 (kcal)

Eiweiß (g): 30.0 (g)

Fett (g): 94.0 (g)

KH (g): 6.0 (g)