

Burrata mit knusprigem Sommergemüse

Informations

Personen : 4
Zubereitung : 15
Backzeit : 15



Zutaten

- 2 Burrata Artigiana
- 120 g schwarze Oliventapenade
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Artischocke
- 1 Tomate
- 1 Bund Basilikum
- 5 g Rucola
- 1 l Brat- und Frittieröl
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Die Zucchini und die Aubergine in feine Scheiben schneiden.

2. Die Gemüsescheiben in Mehl wenden.
3. Den Backofen auf 75 °C vorheizen.
4. Die Tomaten in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Backpapier legen und 1 Stunde backen, bis die Chips schön knusprig sind.
5. Die Fritteuse auf 180 °C heizen und die Gemüsescheiben einzeln in die hineingeben. Das Gemüse frittieren und es danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Auf die gleiche Weise Chips aus Artischocken, Basilikumblättern und Rucola zubereiten.
6. Den Boden eines Schälchens mit Tapenade bedecken, eine großzügige Portion Burrata darauf geben und alles mit den zuvor gewürzten Gemüsechips garnieren.
7. Gekühlt servieren.

? **Tipp:** Anstelle der Burrata lässt sich ebenso gut Mozzarella verwenden. Gemüsechips können aus vielen Gemüsesorten hergestellt werden. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!