

Tomatensalat mit Burrata

Darf ich vorstellen? Der schnellste, einfachste und leckerste Tomatensalat ever! Neulich habe ich auf dem Wochenmarkt diese wunderschönen bunten Tomaten entdeckt, die nicht nur hübsch aussehen, sondern auch noch irrsinnig gut schmecken. Mit sonnengereiften, aromatischen Tomaten braucht es nicht mehr viel um ein Essen zu zaubern, das nach viel aussieht, nach viel schmeckt, aber nur 5 Minuten Arbeit bedarf. Cremiger Burrata und ein guter Balsamico zaubern aus einfachen Tomaten ein tolles Gericht. Diesen Sommer habe ich so viele Abende mit Freunden auf dem Balkon verbracht, wie noch nie zuvor. Einen lauen Sommerabend mit einem Glas Weißwein und Freunden – herrlich. Gerade für solche Abende, ist dieser Salat perfekt!

Zutaten

Zubereitung:

1. Die Tomaten klein schneiden.
2. Die Schalotte schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Tomaten und Schalotten auf einem Teller verteilen
3. Den Burrata in Würfel schneiden und auf die Tomaten geben.
4. Den Balsamico und Olivenöl gleichmäßig über die Tomaten und Burrata verteilen.
5. Nach Belieben salzen & pfeffern und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia