

**Christian Henze**  
**Süß-scharfes Tomaten-Carpaccio**  
**mit Burrata**

**Donnerstag, 25. August 2022**

**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 15 Minuten  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Feine Küche, Schnelle Küche, Vegetarisch

**Zutaten:**

400 g	bunte Tomaten
1	rote Zwiebel
6 EL	heller Balsamico
1 TL	Honig
3 EL	süße Chilisauce
8 EL	Olivenöl, kalt gepresst
1	rote Chili
4 Stängel	Basilikum
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Bio-Zitrone
2	Burrata-Kugeln à 150 g

**Zubereitung:**

1. Die Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz ausschneiden. Die Tomaten in möglichst dünne Scheiben schneiden und rosettenartig auf vier großen Tellern anrichten.
2. Die Zwiebel schälen und in feinste Würfel schneiden, auf den Tomaten verteilen.
3. Balsamico, Honig, Chilisauce und 3 EL vom Olivenöl gut verrühren.
4. Chili waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne ausstreichen und Chili sehr fein würfeln.
5. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und 2/3 davon in feine Streifen schneiden.
6. Chili und Basilikumstreifen unter die Marinade mischen und diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade mit einem Pinsel auf den Tomatenscheiben verstreichen.
7. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
8. Zitronensaft und -schale in eine kleine Schüssel geben und das restliche Olivenöl kräftig unterrühren.
9. Burrata halbieren und jeweils mit den Schnittflächen nach oben auf die Tomaten setzen.
10. Die Burratahälften mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen und mit etwas Salz bestreuen. Dann mit dem Zitronenöl beträufeln und mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

Pro Portion: 565 kcal/ 2360 kJ  
11 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 51 g Fett