

Vorspeise

Spicy Tomatensalat mit Rucola, roten Zwiebeln, Oliven, Burrata und Croutons

Zutaten:

4 St. Burrata
0.6 Bund Rucola
0.2 St. Gurke
0.6 St. Paprika, rot
0.4 St. Zwiebeln, rot
300 g Strauchtomaten
20 g Taggiasca Oliven
30 ml Balsamico, hell
30 ml Pflanzenöl
0.4 St. Baguette
50 ml Olivenöl
1 St. Pepperoni
1 St. Knoblauch
0.1 Bund Rosmarin
Sriacha Mayonnaise
Tabasco
Salz
Meersalz
Zucker

Zubereitung:

Für die Croutons das Baguette in 1 cm grobe Würfel schneiden. Die Würfel auf ein Backblech mit Backpapier geben. 50 ml Olivenöl mit 1 Zehe Knoblauch und etwas Rosmarin mixen. Das Kräuteröl über die Croutons geben, leicht salzen und im Ofen bei 170 °C goldbraun backen. Für den Salat die Gurke sowie Paprika, rote Zwiebel und Tomaten in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einer Schüssel mit 30 ml hellem Balsamicoessig und 30 ml Pflanzenöl marinieren, vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In der Zwischenzeit Peperoni in feine Würfel schneiden sowie Oliven fein hacken und mit in den Salat geben. Zum Anrichten den Salat nochmals abschmecken und ggf. mit Tabasco leicht scharf nach Geschmack nachwürzen. Zum Anrichten gewaschenen Rucola auf den Teller geben. Den Spicy Salat ohne Flüssigkeit in tiefe Teller geben. Nach Wunsch etwas Sriracha-Mayonnaise über den Salat geben. Oben auf den Salat einen Burrata drapieren und mit grobem Meersalz und einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Croûtons über das Gericht verteilen.