

Eingelegte Tomaten mit Burrata

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Kirschtomaten
400 – 500 ml	Olivenöl
1 Bund	Thymian
1 Bund	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
1 TL	Zucker
8 Scheiben	Bauernbrot oder Baguette
2 Pkg.	Burrata
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Basilikum

Zubereitungszeit: 30 Min.; Garzeit: 4 Std.

Zubereitung:

- Backofen auf 90°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Kirschtomaten waschen halbieren und nebeneinander mit der Schnittfläche nach oben in eine flache Auflaufform setzten.
- Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Kräuter waschen, trockentupfen und die Zweige grob auseinanderzupfen.
- Salz und die Kräuter auf den Tomaten verteilen.
- Olivenöl in die Auflaufform gießen bis die Tomaten bedeckt sind.
- Die Tomaten in Olivenöl auf der mittleren Schiene im Backofen bei 90 °C für ca. 4 Stunden garen.
- Dazu schmeckt Bauernbrot mit Burrata. Dafür den Burrata abtropfen lassen und grob mit den Fingern zerrupfen.
- Brot-Scheiben toasten, mit Burrata und Tomaten belegen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit frischem Basilikum garnieren.

Tipp:

Die eingelegten Tomaten halten sich in einem Weckglas oder einem Glas mit Schraubdeckel im Kühlschrank mehrere Wochen. Wird Gemüse in Öl bei niedriger Hitze langsam gegart nennt man diese Form des Einlegens oder Haltbarmachens übrigens administration Confieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 363 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
786 kcal	52 g	53 mg	29 g	509 mg