# Grilltomate

Rezept von V-ZUG AG



Caprese-Salat mit gerösteten Tomaten/Paradeisern

| | |
|---|---|
| Zubereitung | 30 Min. |
| Garzeit | 1 Std. |
| Portionen | 4 |
| Gerät | CombairSteamer V2000 ab 2021 |

## Grilltomaten/-paradeiser

600 g Cherry-Tomaten-Mix

½ TL Salz

etwas Pfeffer

1 EL Staubzucker

2 EL Olivenöl

## Anrichten

5 EL Olivenöl

4 EL Crema di Balsamico

½ TL Salz

etwas Pfeffer

50 g Rucola, gewaschen

4 Kugeln Burrata (à ca. 100 g)

3 Zweige Basilikum, in feinen Streifen

30 g Parmesan, in Spänen

20 g Pinienkerne, geröstet

## Grilltomaten/-paradeiser

Tomaten/Paradeiser waschen, abtropfen und halbieren. Tomaten-/Paradeiserhälften mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und gut mischen. Tomaten/Paradeiser mit der Schnittfläche nach oben auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech verteilen.

Tomaten/Paradeiser auf der mittleren Auflage mit Grill Stufe 3 (stark) 1 Stunde lang garen.

Grilltomaten/-paradeiser abkühlen lassen.

## Anrichten

Alle Zutaten bis einschließlich Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Rucola und noch lauwarme Grilltomaten/-paradeiser auf Teller verteilen, Burrata daraufsetzen. Dressing darüber träufeln. Mit den restlichen Zutaten garnieren.

## Garschritte

**Grill Stufe 3 während 1 Std.**

## Zubehör

Kuchenblech

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 26.01.2022 |