



Grilltomate

Rezept von V-ZUG AG



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

Caprese-Salat mit gerösteten Tomaten/Paradeisern

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

