



Grilltomate

Rezept von V-ZUG AG



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

Caprese-Salat mit gerösteten Tomaten

Grilltomaten

600 g Cherry-Tomaten-Mix

½ TL Salz

etwas Pfeffer

1 EL Puderzucker

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

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





Tomaten auf der mittleren Auflage mit Grill Stufe 3 (stark) während 1 Stunde garen.
Grilltomaten abkühlen lassen.

Anrichten

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Rucola und noch lauwarmer Grilltomaten auf Teller verteilen, Burrata daraufsetzen. Dressing darüberträufeln. Mit den restlichen Zutaten garnieren.

Garschritte

Grill Stufe 3 während 1 Std.

Zubehör

Kuchenblech

