

Mit freundlicher Unterstützung vom



RINDER  
MARKT  
HALLE  
St. Pauli

# SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS  
AB 12 UHR  
in unserer Marktküche



Dr. Heike  
Niemeier



Heikes Rezept für

# TOMATENSALAT MIT BURRATA

# TOMATENSALAT MIT BURRATA



## Zutaten für 2 Personen

- 400 g Cherry-Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 kleine, rote Zwiebel
- 40 g Kürbiskerne
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 2 Burrata-Kugeln (100 g/Stück)
- Salz und Pfeffer
- etwas frischer Basilikum
- ggf. Balsamico-Crème für die Deko

## Zubereitung

1. Die Cherry-Tomaten waschen und jeweils vierteln.
2. Die Frühlingszwiebel in kleine Ringe und die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
3. Die Kürbiskerne kurz in der Pfanne (ohne Öl) anrösten, bis sie duften.
4. Anschließend alles zusammen in eine Salatschüssel geben, Olivenöl und Apfelessig hinzugeben.
5. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen.
6. Den Tomatensalat auf dem Teller anrichten und die Burrata-Kugel oben drauflegen.
7. Mit den frischen Basilikumblättern und ggf. der Balsamico-Crème dekorieren.

