

Rezepte mit dem verblüffenden Extra



Maison 
Habegger

www.maison-habegger.com



Tomaten mit Burrata veredelt mit Mango Crema Essig Perlen

Rezept von Andy Gugger

Die Steigerung eines Caprese Salat ist den Mozzarella mit Burrata zu ersetzen

Das braucht's für 4 Personen

2 - 4 frische reife Tomaten
4 Kugeln abgetropfte Burrata
Frischer Basilikum

Zum Abschmecken

Salz, Pfeffer, Olivenöl, Knoblauch
Mango Crema Perlen

So wird's gemacht

Tomaten in feine Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller ausbreiten.

Nach Belieben feingehackter Knoblauch darauf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Basilikumblätter darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln.

10 Minuten marinieren lassen.

Eine Kugel Burrata auf den Teller geben.

Und mit Mango Crema Essig-Perlen garnieren.

Guten Appetit!