

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



REZEPT VON  
cookingCatrin

## Burrata auf Tomatenchutney mit Spinat & Pesto, dazu bunter Salat & knusprige Naturals

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten

MENGE: 4 Portionen

### ZUTATEN

#### Für das Tomaten Chutney

700 g Tomaten

1 große rote Zwiebel {alt: zwei kleine rote Zwiebeln}

4-5 EL Olivenöl

3 EL brauner Zucker

2 EL Rotweinessig

1 Zweig Rosmarin

3 Stiele Thymian

Salz und Pfeffer

#### Für das Pesto

2 Zehen Knoblauch, 50 g Pinienkerne, 1 Bund frische Kräuter aus dem Garten {Basilikum, Salbei, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch}, 80 ml Olivenöl, Salz & Pfeffer

#### Für das Topping

2 Burrata, etwas Spinat, Pesto,  
Lorenz Naturals Rosmarin Chips

### ZUBEREITUNG

Tomaten Chutney:

Tomaten putzen halbieren und mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 240° C auf der oberen Schiene für rund 10 Minuten garen. Die Tomaten herausnehmen, die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in einer Schüssel mithilfe einer Gabel zerkleinern. Zwiebeln fein würfeln und gemeinsam mit dem Fruchtfleisch in einer Pfanne mit Öl dünsten. Nach rund 8 Minuten Zucker dazugeben und unter Rühren kurz mitdünsten. Mit Rotweinessig ablöschen und Rosmarin und Thymian dazugeben. Bei mittlerer Hitze rund 20 Minuten einkochen lassen. Das Chutney mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter entfernen.

Pesto:

Für das Pesto den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die frischen Kräuter waschen und grob hacken. Mit den Knoblauchzehen, den Pinienkernen, dem Öl, dem Salz und dem Pfeffer in eine tiefe Schüssel geben. Mit dem Stabmixer zu Pesto pürieren.

Das Chutney in tiefe Teller geben und in die Mitte Burrata setzen. Mit Pesto, Spinat und Naturals Chips garnieren.

TIPP: Das Chutney hält kühl und dunkel gelagert bis zu 4 Wochen.

