

# Burratina (Mozzarellaspezialität) auf kleinem Ratatouille



## Zutaten für zwei Personen:

1 Burrata zu ca. 100 g  
4 Scheiben sehr dünn geschnittener Parmaschinken  
150-200 g kleines Ratatouille (kalt)  
Kleines Ratatouille:  
2 mittlere Zucchini  
1 kleinere Aubergine  
je 1 rote, gelbe, grüne Paprika  
Olivenöl  
1/2 rote Zwiebel  
Puderzucker  
2 EL Tomatenmark  
1/2 Knoblauchzehe  
1 Dose Schältomaten (400 ml)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 Prise Rosenpaprika scharf

1. Ratatouille auf Vorspeisentellern verteilen. Mit einem EL eine Mulde hineindrücken.

2. Burrata quer halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf das Ratatouille setzen. Parmaschinken dekorativ darauf verteilen.

## Kleines Ratatouille:

1. Zwiebel würfeln und mit Puderzucker ohne Fett glasig anschwitzen. Tomatenmark mit-schwitzen lassen. Schäl-tomaten grob zerteilen und mit dem Saft zugeben. Eine halbe zerdrückte Knoblauchzehe zugeben. Alles sehr gut einköcheln lassen und

kräftig mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Rosenpaprika scharf abschmecken. Anschließend mixen und in eine Servierschale geben.

2. Zucchini, Aubergine und Paprika putzen und in 1x1 cm große Stückchen schneiden. Jeweils separat in einer beschichteter Pfanne und mit wenig Olivenöl 3-4 Minuten braten. Die Zucchiniwürfel optional noch mit Cayennepfeffer und Rosenpaprika scharf würzen. Jeweils zur Tomatensauce geben, vorsichtig mischen und erkalten lassen.

## Hinweise:

Rezeptanregung und Foto im Ristorante Noi Ridiamo, Neuried/München, August 2015.

Burrata ist ein mit einer weichen weißen Creme gefüllter Mozzarella. Gibt es in gut sortierten italienischen Feinkostläden zu kaufen.

Reste vom Ratatouille kann man am nächsten Tag aufwärmen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, Käse, Gemüse, Schinken, italienisch

Stand 21.01.2023