

## Informationen zur Sendung vom 26.08.2025

### Burrata mit Schnittlauchöl auf Tomaten

Von Ulla Scholz

#### Zutaten für 2 Personen

2 Stück Burrata zu circa 125 g  
3 mittelgroße Tomaten  
Handvoll Oliven  
Frische Basilikumzweige  
1 kleine rote Zwiebel  
Weißweinessig  
Pfeffer  
Prise Zucker  
Salz

#### Schnittlauchöl

2 Bund Schnittlauch  
Zwei Stangen Zwiebellauch  
200 ml Olivenöl

#### Zubereitung

Für das Kräuteröl den Lauch grob kleinschneiden und in einen Food-Prozessor geben. Das Öl angießen und beide Zutaten gründlich pürieren. Die Masse in einen Topf umfüllen und für circa fünf Minuten maximal bis 100 Grad erwärmen. Dabei mehrmals rühren und danach das Öl durch ein Sieb in eine kleine Schüssel gießen. Schnittlauch und Zwiebellauch kommen nach dem Aufkochen weg. Damit das Kräuteröl sein grünes Aussehen und sein feines Aroma behält, sollte es in einem Wasserbad zügig heruntergekühlt werden. Die Menge, die nicht unmittelbar für die Zubereitung verbraucht wird, in eine Flasche füllen und verschließen.

Die Tomaten halbieren und entkernen. Das Innere in einer kleinen Schüssel auffangen. Die Kerne mit der runden Seite einer kleinen Kelle durch ein Sieb drücken und den Saft auffangen. Die Tomatenhälften in Streifen schneiden und jeweils so vierteln, dass kleine gleichmäßige Stückchen entstehen. Die geschnittenen Tomaten mit dem passierten Saft in eine Schüssel füllen und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Essig würzen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und unter die Tomatenstücke heben. Den Salat kurz ziehen lassen.

#### Anrichten

Auf jeden Teller eine Portion Tomatensalat geben. Die Burrata in der Mitte platzieren und rundum mit Oliven und frischen Kräutern garnieren. Vor dem Servieren – oder besser erst am Tisch – über jeden Käse zwei bis drei Esslöffel Schnittlauchöl gießen und mit Pfeffer aus der Mühle verfeinern.

## Informationen zur Sendung vom 26.08.2025

### Burrata mit Schnittlauchöl auf Tomaten

Von Ulla Scholz

#### Ullas Küchentipps

##### Burrata

Bei Burrata handelt es sich um eine italienische Käsesorte aus Apulien, die wie ein Mozzarella hergestellt wird. Auch äußerlich ähnelt dieser Käse einer Mozzarellakugel, erweist sich aber bei näherem Hinsehen als eine Art Säckchen, das Sahne und feine Käsefäden umschließt. Das Ganze ist ursprünglich entstanden, um Reste zu verarbeiten, die bei der Mozzarella-Herstellung anfielen. Zusätzlich konnte zu Zeiten, als es noch keine Kühlschränke gab, auf die Art frische Sahne etwas länger konserviert werden.

Burrata wird im Gegensatz zu Mozzarella in der Regel aus Kuh- und nicht aus Büffelmilch gewonnen. Der Fettgehalt kann bis zu 60 Prozent betragen. Eine gute Burrata – Burro steht im Italienischen für Butter – sollte nicht säuerlich, sondern schön cremig und nach Butter schmecken.

Burrata krönt eine Pizza, verfeinert Pastagerichte und harmoniert zu Tomatensalat mit Basilikum. Auch gratinierte Feigen oder Pfirsiche mit Thymian und Burrata sind eine gute Kombination. Und wer es ganz puristisch mag, genießt die Burrata mit etwas Basilikum und gemahlenem Pfeffer zu italienischem Weißbrot.

##### Kräuteröle herstellen

Statt aus Schnittlauch kann auch aus Basilikum ein Öl zubereitet werden. Es sind die gleichen Arbeitsschritte wie beim Schnittlauchölrezept. Wer im Garten oder auf dem Balkon Kräuter zieht, steht oft vor dem Problem, dass es von einer Sorte zum selben Zeitpunkt viel zu viel gibt. Diese Kräuter einfach einfrieren, trocknen oder als Kräuteröl konservieren.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**