

Gazpacho

mit zweierlei Burrata



Zutaten:

4 Stück Burrata
Ei, Mehl und Pankomehl
2 rote Paprika
2 Schalotten
1 Gurke

1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
250 ml passierte Tomaten
Blatt Petersilie
Öl, Tabasco, Salz und Cayennepfeffer

Zum Panieren zwei Burrata in Mehl, anschließend in Ei und Pankomehl wälzen und in Öl frittieren.

Die restlichen Zutaten in grobe Würfel schneiden und pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Zitronensaft und Cayennepfeffer nach Belieben abschmecken und in tiefen Tellern mit frischen und gebackenen Burrata anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



Kostermeyer