

Gemüsepfanne mit Burrata



Zutaten

Für 4 Personen:

- 2 Zucchini ca. 15 cm
- 2 Paprika
- 1 Dose Tomaten
- 100 g Kirschtomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 60 ml Olivenöl
- 1 EL braunen Zucker

- 100 ml Gemüsebrühe
- Handvoll frischen Basilikum
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Messerspitze Chili
- 1 TL Oregano
- 1-2 kleine Zweige Thymian
- 50 g geriebenen Parmesan
- 200 g Burrata

So wird's gemacht:

Zucchini und Paprika würfeln. Tomaten halbieren. Zwiebeln in Ringe schneiden. Basilikum grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bis auf ein bis zwei Teelöffel Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben, das Gemüse und fein gehackte Knoblauchzehe hinzugeben. Den Zucker über das Gemüse streuen und karamellisieren lassen. Mit der Gemüsebrühe und den Dosentomaten ablöschen. Gewürze hinzugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Die Sauce sollte eindicken. Die Hälfte des Parmesan einrühren. Nochmal abschmecken und nach Belieben salzen. Auf Tellern anrichten, Burrata halbieren und in die Mitte des Gemüses geben. Mit Brot, Reis oder auch einfach so servieren.

Brot o.ä. als Beilage