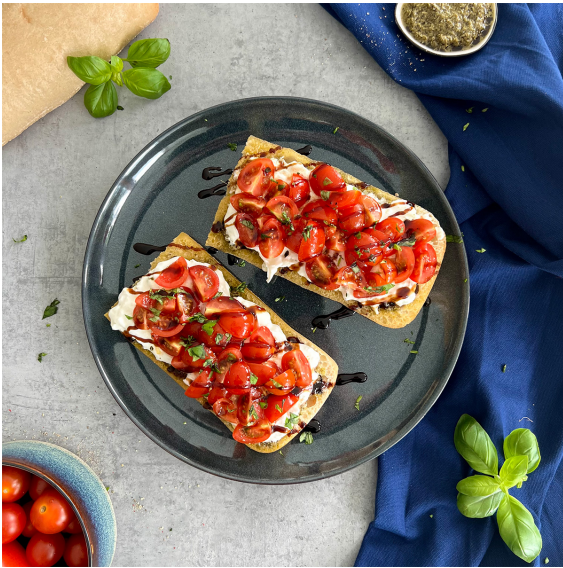




Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Burrata Caprese Toast

Burrata Caprese Toast

2 Scheibe(n) Sauerteigbrot oder Baguette

Etwas Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Leverno Pesto di Basilico

1 Burrata-Käse

200 g Cherrytomaten

Nach Belieben Frischer Basilikum

2 Esslöffel Leverno Crema all` Aceto Balsamico di Modena

2 Spritzer Leverno Aglio Knoblauch-Spray

Etwas Salz, Pfeffer

Burrata Caprese Toast

1.

Brotscheiben mit etwas Olivenöl von beiden Seiten beträufeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun rösten.

Dann eine großzügige Menge Pesto auf den gerösteten Brotscheiben verteilen und die Burrata vorsichtig aufschneiden und auf die mit Pesto bestrichenen

Brotscheiben legen.

Tomaten halbieren und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. (Bei Bedarf kannst du die Tomaten in der Pfanne kurz anbraten, um ihren Geschmack zu intensivieren.)

Die gewürzten Tomatenhälften auf die Burrata legen. Nach Belieben Knoblauchöl darüber verteilen. Frische gehackte Basilikumblätter über die Tomaten streuen und dann die Balsamico-Creme über alles verteilen. Die Burrata Caprese Toasts sofort servieren und genießen!