



Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Pinsa mit Pesto und Burrata

Pinsa mit Pesto und Burrata

1 vorgebackener Pinsa Fladen

2 Esslöffel Leverno Pesto di Basilico

2 Esslöffel frisch geriebener Parmesan

2 große Tomaten

1 Kugel Burrata

4 Scheibe(n) Parmaschinken

1 Handvoll frischer Basilikum

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel geröstete Pinienkerne/ Walnüsse

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Pinsa mit Pesto und Burrata

1.

Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Pinsa-Fladen auf ein Backblech legen. Mit dem Basilikum-Pesto bestreichen. Dann mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Die Pinsa ca. 6–8 min. backen, bis

der Rand knusprig ist und der Parmesan leicht schmilzt.

Die gebackene Pinsa leicht abkühlen lassen (lauwarm ist ideal). Tomaten in Scheiben schneiden und dann auf der Pinsa verteilen. Die Burrata zupfen und großzügig darauf verteilen. Mit Parmaschinken belegen.

Frische Basilikumblätter und Pinienkerne/Walnüsse darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz & Pfeffer würzen. Sofort servieren.