Tricolore Burrata Toast

Knuspriger Burrata Toast mit ORO di Parma Pesto in den Farben Italiens

Leicht | 2 Portionen | 15 min.



Dieser Burrata Toast kombiniert cremige Burrata mit ORO di Parma Pesto Verde, Pesto Calabrese und Pesto Rosso zu einem farbenfrohen Genuss. Knusprig geröstetes Landbrot und drei aromatische Pesti sorgen in nur 15 Minuten für italienisches Flair auf dem Teller. La vita è ORO.

Zutaten

2 Scheiben rustikales Landbrot

15 g Butter oder 15 ml Olivenöl zum Rösten

1 Burrata (ca. 100 g)

15 g ORO di Parma Pesto Verde

15 g ORO di Parma Pesto Rosso

15 g ORO di Parma Pesto Calabrese

1 Prise Salzflocken

1 Prise schwarzer Pfeffer

Optional: 1 g Zitronenabrieb

Optional: 5 ml Olivenöl zum Verfeinern

Schritt 1: Brot goldbraun rösten

Das Landbrot in einer Pfanne mit Butter oder Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun und knusprig rösten.

Schritt 2: Burrata vorbereiten

Die Burrata vorsichtig aufbrechen und die cremige Mitte leicht verrühren. Mit einer Prise Salzflocken würzen.

Schritt 3: Burrata Toast als Tricolore belegen

Auf dem warmen Brot zunächst Linien oder Streifen aus ORO di Parma Pesto Verde setzen. Daneben ORO di Parma Pesto Calabrese verteilen. Anschließend die Burrata auftragen und mit ORO di Parma Pesto Rosso abschließen.

Schritt 4: Servieren

Den Burrata Toast mit etwas Pfeffer, Salzflocken und optional einem kleinen Schuss Olivenöl oder etwas Zitronenabrieb vollenden. Sofort servieren.

Verwendete Produkte:







Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte