MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

ANTIPASTI

Bruschetta mit Burrata & Pfifferlingen



15 Minuten / leicht / Antipasti

Jetzt ist die perfekte Zeit für Pfifferlinge! Um mit dem aktuellen Trend mitzugehen, haben wir natürlich auch ein passendes Burrata – Rezept mit saisonalem Touch. Ein leichtes und leckeres Rezept, dass besonders gut als kleine Vorspeise passt.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Ciabatta Brot
Petersilie
3 Burrata
4 EL Olivenöl
300 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Ciabattabrot in Scheiben schneiden mit ein bisschen Olivenöl und Muskat verfeinern und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 6-8 Minuten rösten. Zwischendurch einmal wenden, herausnehmen und abkühlen lassen. Pfifferlinge putzen, Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Pfifferlinge bei mittlerer Hitze gegart braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian abschmecken. Die Burrata auf dem Brot verteilen mit Salz, Pfeffer würzen, danach mit einem Löffel Pfifferlingen toppen und mit etwas Olivenöl verfeinern. Mit etwas Petersilie dekorieren und fertig!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Pfifferlinge, tiefgekühlt von Asiago Food, Burratina von Sabelli, Selezione Bono Olivenöl extra vergine BIO 100% italiano von Bono Olio, Ciabattabrot

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

