



Die Kochlöffel

Seit 2013

Gästemenu 11. April 2025/ Fredy

Anzahl: 4 Personen
Rezeptgruppe: Apéro
Saison: Frühling/ Sommer



Burrata Bruschetta mit Zitrone und Basilikum

Zutaten 4 Personen

8 Scheiben	Pagnolbrot in ca. 2cm dicken Scheiben
1 Knoblauchzehe	halbiert
300 g	Burrata
2 EL	Aceto balsamico bianco
3 EL	Olivenöl mit Zitrone
¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer
2	Zitronen, geschält, in Scheiben
½ Bund	Basilikum, zerzupft
wenig	Fleur de Sel
Mandeln geröstet	für Decko/ Crunch

- Brotscheiben auf ein Backblech legen.
- ca. 10 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Brotscheiben mit Knoblauch einreiben.
- Burratas zerzupfen, in einer Schüssel anrichten. Aceto und Öl verrühren, würzen, über die Burratas giessen, und auf geröstete Brotscheiben verteilen.
- Mit Zitrone, Basilikum, Fleur de Sel und gerösteten Mandeln garnieren.