



Burrata auf geröstetem Brot

mit Basilikum- oder Trüffelöl

Zutaten

- 1 Baguette oder 200g Ruchbrot
- 3 EL **St. Galler Basilikumöl**
- 50g Rucola
- 2 Burrata (je ca. 150g)
- 1 EL Gewürzflocken Tomaten und Knoblauch

Zubereitung

1. Brot schräg in möglichst grosse Scheiben schneiden.
2. Brotstücke in der heissen Grillpfanne oder einer Bratpfanne rösten, auf einer Platte anrichten.
3. Öl darüber träufeln.
4. Rucola in Stücke zupfen, darauf verteilen.
5. Burrata mit einem Esslöffel abstechen, darauf verteilen, Gewürzflocken darüberstreuen und Tomatenschnitze verteilen.

QUICK-INFOS

- Rezept für: 
- Vorbereitung: 10 min.
- Zubereitung: 10 min.

Tipp:

Statt Basilikumöl kann auch Trüffelöl verwendet werden.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

