

Zubereitung

CROSTINI MIT BURRATA UND FEIGE

ERGIBT 4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 25 min



Zutaten

CROSTINI MIT BURRATA UND FEIGE

500 gr dunkles Brot
(4 Scheiben daraus geschnitten)
4 EL Olivenöl
4 kleine Burratas
10-12 Feigen, in Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Honig, zum Beträufeln
80 gr Mortadella, in feine Streifen geschnitten
2 TL Pinienkerne
etwas Kresse

1. Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann im Sandwich-Kontakgrill oder im heißen Ofen kurz knusprig werden lassen.
2. Den Burrata „öffnen“ und auf das Brot verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Jetzt, die in Scheiben geschnittene Feigen darüber verteilen und mit dem flüssigen Honig beträufeln.
4. Zum Schluss die Pinienkerne und etwas Kresse darüber verteilen und servieren.

Tipp: Ein geniales Gericht zum Snacken oder als kleines Essen mit einem Saisonsalat serviert. Frisch zubereiten.

Gutts Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco



SCHNELL & EINFACH

Rezept von Belinda Kern