



# 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.oroiparma.de/italienische-rezepte](http://www.oroiparma.de/italienische-rezepte)