



Ölz Butter Toast

á la "Caprese" mit Tomatenvielfalt, Burrata, Rucolapesto



Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast
200 g verschiedene Tomatensorten (Vielfalt: grüne, gelbe, rote, Cherryparadeiser etc.) Tomaten in unterschiedliche Formen schneiden, größere in Scheiben, kleine Vierteln oder halbieren
6 Stk getrocknete Tomatenfilets in Öl, fein gehackt
1-2 Stk Burrata - Alternativ Büffelmozzarella
100 g Rucolapesto
Frischer Rucola zum Garnieren
100 g gehackte geröstete Pinienkerne, davon 50g für das Pesto

RUCOLAPESTO:

80 g Rucola roh
20 g Petersilie
20 g Basilikum
50 g geröstete Pinienkerne
1 EL Parmesan zum Schluss dazu
Olivenöl

Zubereitungszeit

35 min

1. Rucola, Petersilie, Basilikum und Pinienkerne unter Zugabe des Öls schnell zu einer dicken Paste mixen. Den Parmesan dazugeben und leicht salzen. Noch kurz durchmixen und kühl stellen.
2. Die Ölz Butter Toast Scheiben mit der geschnittenen Burrata und den Tomatenscheiben abwechselnd belegen. Pesto darüber geben und zum Abschluss mit feinen Rucola-Blättern ansprechend garnieren.

Tipp:

Das Pesto kann auch sehr gut vorbereitet und mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wer dem Pesto noch einen besonderen nussigen Geschmack verleihen möchte, kann 50g Rucola in der Pfanne im tiefen Fett bei 180°C frittieren.