



# Ölz Landbrot Weizenmisch mit Pesto, Burrata & Mortadella

Ein mediterraner Genuss - Ideal für ein schnelles Mittagessen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Landbrot Weizenmisch  
1 Kugel Burrata (ca. 100–125 g)  
4–6 Scheiben italienische Mortadella  
2 TL grünes Pesto (z. B. Basilikum oder Rucola-Pesto)  
Eine Handvoll Rucola  
Etwas Olivenöl (optional)  
Frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Brot vorbereiten

Die Scheiben Ölz Landbrot Weizenmisch in einer Pfanne oder einem Kontaktgrill leicht anrösten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Alternativ im Toaster rösten.

### 2. Burrata vorbereiten

Die Burrata vorsichtig halbieren oder grob zerteilen, sodass der cremige Kern herausfließt. Überschüssige Flüssigkeit leicht abtupfen.

### 3. Brotscheiben belegen

Auf eine Brotscheibe zuerst mit Mortadella belegen und die Burrata darauf verteilen. Danach Rucola darübergeben und mit einem Klecks grünem Pesto verfeinern.

### 4. Finish

Mit etwas Olivenöl beträufeln und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zweite Brotscheibe auflegen, leicht andrücken und diagonal halbieren.