



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.