



# Ölz Weißbrot "Bruschetta" mit Burrata & Zitronenzeste

Italienisches Bruschetta Rezept für 3 Portionen



## Zutaten

3 Scheiben Ölz Weißbrot  
Cherry Tomaten  
Burrata  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
Frischer Basilikum  
Frischkäse  
Sardellen  
Zitronenzeste  
Erbsen  
Feta  
Chili Schote  
Frische Minze

## Zubereitungszeit

**15 min**

### **Tomaten Burrata Bruschetta**

Ölz Weißbrot Scheiben toasten, damit sie schön gebräunt sind. Für das Tomaten Burrata Bruschetta Cherry-Tomaten vierteln und mit Olivenöl, Salz & Pfeffer würzen. Burrata auf die Tomaten legen und mit frischem Basilikum toppen.

### **Käse Sardellen Bruschetta**

Für das Käse Sardellen Bruschetta das getoastete Ölz Weißbrot großzügig mit Frischkäse bestreichen, mit Sardellen belegen und mit frischer Zitronenzeste, Salz & Pfeffer würzen.

### **Erbsen Feta Bruschetta**

Für das Erbsen Feta Bruschetta die gekochten Erbsen pürieren und auf das getoastete Ölz Weißbrot geben. Chili Schote und Feta klein schneiden und auf dem Ölz Weißbrot verteilen. Dann noch mit frischer Minze und Zitronenzeste garnieren.