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 getoastet 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.