



# Ölz masleni toast

á la „Caprese“ – raznovrstnost paradižnikov, burrata, rukolin pesto

## Sestavine

4 rezine Ölz maslenega toasta

200 g Barvit koktajl narezan

6 sušenih filejev paradižnika v olju, drobno sesekljanih

1-2 kosa burrate

100 g pesto iz rukole

sveža rukola za okras

100 g sesekljanih prepraženih pinijevih semen, od tega 50 g za pesto

\*\*\*

PESTO IZ RUKOLE:

80 g surove rukole

20 g peteršilja

20 g bazilike

50 g prepraženih pinijevih semen

1 na koncu dodajte 1 JŽ parmezana

oljčno olje

## Čas priprave

35 min

1. Rukolo, peteršilj, baziliko in pinijeva jedrca z dodajanjem olja zmešajte v gosto pesto. Dodajte parmezan in rahlo solite. Na kratko zmešajte in postavite na hladno.

2. Rezine Ölz maslenega toasta izmenično obložite z narezano burratto in rezinami paradižnika. Dodajte pesto in na koncu okusno okrasite z nežnimi lističi rukole.

## Nasvet Thomasa Dorferja:

Odličen pesto je mogoče pripraviti vnaprej in več dni hraniti v hladilniku. Kdor pestu želi podati poseben oreškast okus, lahko v ponvi z veliko maščobe ovire 50 g rukole pri 180 °C.

**Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer**

