WUNDERDRESSING TOMATE-BASILIKUM

Bruschetta mit Burrata und Ofentomaten

Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 25 Minuten



Zutaten

- 250 g Kirschtomaten
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Ciabatta oder Baguette (4 Scheiben, je ca. 1,5 cm dick)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Burrata (ca. 125 g)
- ½ Bund Basilikum
- 2 EL Wunderdressing Tomate-Basilikum

Tipp: Auch mit geriebenem Parmesan oder Rucola sehr gut.

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kirschtomaten waschen, in eine kleine ofenfeste Form geben, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Im Ofen 12–15 Minuten rösten, bis die Haut aufplatzt.
2. Inzwischen die Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze je Seite 2–3 Minuten goldbraun rösten. Knoblauch schälen, halbieren und die noch warmen Brotscheiben mit der Schnittfläche abreiben.
3. Burrata abtropfen lassen, in Stücke zupfen und auf den Brotscheiben verteilen. Ofentomaten mit etwas ausgetretenem Saft daraufsetzen.
4. Basilikumblätter abzupfen und darüberstreuen. Wunderdressing kräftig schütteln, die Bruschetta damit beträufeln und sofort servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing TOMATEN-BASILIKUM mit Oreganoöl

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de