

Recla

GUSTO IN FAMIGLIA

BRUSCHETTA MIT BURRATA, GELBEN DATTEL TOMATEN UND SPECK

30 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten:

- 4 Scheiben Bruschetta-Brot
- 140 g Recla Südtiroler Speck g.g.A. Stick
- 300 g Burrata
- 250 g Gelbe Datteltomaten
- 40 g Rucola
- Olivenöl
- Oregano
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Datteltomaten halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen und mit Öl beträufeln.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 170° etwa 20 Minuten backen.
4. In der Zwischenzeit die Brotscheiben mit Öl bestreichen und in einer Pfanne, im Ofen oder auf dem heißen Grill rösten.
5. Die gerösteten Brotscheiben mit der gehackten Burrata, den Datteltomaten, ein wenig Rucola und Südtiroler Speck g.g.A. Stick belegen.
6. Mit einem Spritzer Olivenöl abrunden und servieren.



Speck Alto Adige IGP Stick 70 g

Diese Stick sind bestens geeignet für leckere Vorspeisen oder um warmen Gerichten ein knuspriges und schmackhaftes Detail zu verleihen.

Ein wertvoller Verbündeter in jeder Küche!