

Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0

Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Burrata-Rucola-Brot mit Bella Italia

- 4 Scheiben Rustikales Brot oder Ciabatta
- 1 Stück Burrata
- 2 Handvoll Rucola
- 3 EL Bio Olivenöl Nativ Extra
- Bio Bella Italia Würzmischung

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Burrata-Rucola-Brot mit Bella Italia

Rezept für 2 Personen

Zubereitung ca. 10 Minuten

Nährwerte pro Portion:

930 kcal Brennwert 58 g Fett 63 g Kohlenhydrate 37 g Eiweiß 5 g Ballaststoffe

1 Brot vorbereiten:

Das Brot in einer Pfanne, auf dem Grill oder im Toaster knusprig rösten. Anschließend mit etwas GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra beträufeln und großzügig mit GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia würzen.

2 Belegen:

Den Rucola auf den Brotscheiben verteilen. Die Burrata vorsichtig auseinanderzupfen und auf den Brotscheiben anrichten.

3 Verfeinern: Zum Schluss etwas GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra über die Burrata geben und mit einer weiteren Prise GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia verfeinern.

4 Anrichten & Servieren: Die Bruschetta sofort servieren und am besten noch warm genießen.

Tipps & Varianten:

Tipp: Besonders lecker wird es, wenn das Brot noch warm ist und die Burrata leicht cremig darauf zerläuft.

Variante: Für eine frische Note die Bruschetta mit halbierten Kirschtomaten oder etwas geriebener Zitronenschale ergänzen.

Nicht vergessen: Das Brot erst kurz vor dem Servieren rösten - so bleibt es außen knusprig und bildet den perfekten Kontrast zur cremigen Burrata.