

Bruschetta mit Tomaten & Burrata

So schmeckt Italien! Bruschetta - die wahrscheinlich beliebteste Vorspeise Italiens - gibt es für euch zuhause. Super einfach, super schnell gemacht und super lecker! Knuspriges Brot mit aromatisch geschmorten Tomaten und cremigem Burrata.

Vorbereitung 10 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 30 Min. · 2-4 Portionen

Zutaten

4 Scheiben frisches Steinofenbrot
500 g Cherrytomaten
2 Kugeln (à 125 g) Burrata
2-3 Knoblauchzehen
1/2 Bund frisches Basilikum
1 TL getrockneter Oregano
2-3 EL Sonnenblumenöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Öl)
3-4 EL Olivenöl
2-3 EL Aceto Balsamico
1/2 Saft von einer Zitrone
Meersalz
Pfeffer frisch gemahlen
2-3 EL frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Schneidet das Brot in 2-3 cm dicke Scheiben.
 2. Röstet die Scheiben in einer Pfanne mit 2-3 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun und würzt das Brot mit Meersalz und 1 TL Oregano. Wenn ihr mögt, streicht das Brot mit frischem Knoblauch ein.
 3. Viertelt 500 g Cherrytomaten und hackt den restlichen Knoblauch fein.
 4. Bratet Tomaten und Knoblauch in etwas Olivenöl an und würzt das Ganze mit Salz und Pfeffer.
 5. Zupft einen Teil des Basilikums fein und schwenkt ihn mit den Tomaten in der Pfanne. Gebt einen ordentlichen Schuss Aceto Balsamico dazu und lasst alles etwas einkochen.
 6. Schneidet die Burrata auf und verstreicht sie auf den gerösteten Brotscheiben.
 7. Würzt die Burrata mit Salz, Pfeffer, einem Schuss Olivenöl und etwas Zitronensaft.
 8. Verteilt die geschmorten Tomaten auf dem Brot, gebt noch ein paar gezupfte Basilikumblätter darauf und streut frisch geriebenen Parmesan darüber.
-