

CROSTINI MIT AUBERGINE & BURRATA



Amore per la tradizione.

APÉRO FÜR 6 PERSONEN ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN
SCHWIERIGKEIT: EINFACH

ZUTATEN

1	Packung Crostini
2	Auberginen
2 x 100 g	Burrata
1 Glas	Paté aus getrockneten Tomaten Kirschtomaten getrocknet
4 EL	Olivenöl Knoblauchgranulat
1/2 Bund	Basilikum
1/2 Bund	Rosmarin Rosmarinsalz
Etwas	Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Die Auberginen in feine Streifen schneiden, mit Salz bestreuen. Das Salz kurz einwirken lassen, um den Auberginen das Wasser zu entziehen.
2. 2 EL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, das Knoblauchgranulat und den frischen Rosmarin hineingeben, leicht anrösten. Die Crostini dazugeben und rundum braten, bis sie goldbraun sind. Mit Rosmarinsalz würzen.
3. Die Auberginen trocken tupfen und vom überschüssigen Salz entfernen. In einer weiteren Bratpfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Auberginen darin braten, bis sie weich sind.
4. Je ein Teelöffel Patè auf die Crostini geben. Eine Scheibe Aubergine darauflegen. Die Burrata und getrockneten Tomaten in Würfel schneiden und beides auf den Crostini verteilen. Zuletzt das Basilikum fein schneiden und darauf verteilen mit Fleur de Sel bestreuen.

CROSTINI MIT AUBERGINE & BURRATA

Entdecken Sie die verführerische Geschmackswelt Italiens mit unseren Crostini Aubergine & Burrata. Diese köstliche Apéro-Kreation vereint die zarte Cremigkeit der Burrata mit dem intensiven Geschmack der gegrillten Aubergine auf knusprigem Brot. Ein Hauch Italien in jedem Bissen - einfach in der Zubereitung und unwiderstehlich im Geschmack. Perfekt für gesellige Momente und Genuss auf höchstem Niveau.

EMPFOHLENE PRODUKTE



L'aperitive - Crostini mit
Rosmarin
Art: 0411



Frantoi Cutrera -
Natives Olivenöl
extra Primo DOP
Art: 102000



Lubarone -
Meersalz mit
Rosmarin
Art: 003057



Lubarone -
Knoblauchgranulat
Art: 003027



Conti- Paté aus
getrockneten
Tomaten
Art: 380700