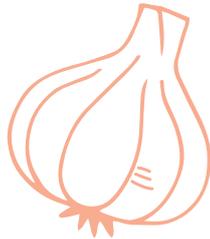




Zucchini-Bruschetta mit Burrata

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 mittelgroße Zucchini
Öl zum Braten
600 g Cherrytomatenmix
1 rote Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 kleines Bund Basilikum
6 EL Olivenöl
4 Burrata oder
4 Mozzarella
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zucchini der Länge nach halbieren und die Schnittfläche mit einem scharfen Messer ca. 2-4 mm tief kreuzförmig einschneiden.

Im heißen Öl die Zucchini mit der Schnittseite nach unten kräftig anbraten.

Mit der Schnittfläche nach oben auf ein geöltes Backblech geben, etwas salzen und bei 180 Grad Umluft ca. 10-15 Minuten (je nach Dicke) gar backen.

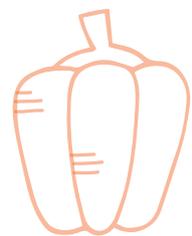
Inzwischen Kirschtomaten vierteln, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und Basilikum in Streifen schneiden.

Alles mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

Burrata im Ganzen bzw. Mozzarella in Scheiben und die gebackenen Zucchini auf Tellern anrichten und die Tomatenmischung darüber verteilen.

Dazu passt frisches Baguette oder Landbrot.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE