

# Tartines „Méditerranée“

SPITZWECKERL-BRUSCHETTA

Backwelt **Pilz**  
La cuisine de Valérie

**Zubereitungsdauer: 30 Min.**

**Zutaten für 4 Portionen**

- 4-5 Spitzweckerl
- 750 g San-Marzano-Tomaten
- 500 g Burrata
- 2 Knoblauchzehen
- Frisches Basilikum
- Salz und frischer Pfeffer
- Olivenöl

## Zubereitung

1. Spitzweckerl in 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Backofen bei 220 °C goldbraun rösten.
2. Kurz abkühlen lassen und anschließend die Oberseite der Spitzweckerl-Scheiben mit der geschälten, ganzen Knoblauchzehe parfümieren.
3. Tomaten in kleine Würfel schneiden und frisches Basilikum grob hacken. Sämtliche Zutaten in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und frischem Pfeffer abschmecken und vermischen.
4. Marinierte Tomaten-Basilikum-Mischung auf den Spitzweckerl-Scheiben gleichmäßig verteilen. Mit kleinen Burrata-Stücken und Basilikumblättern verfeinern.
5. Abschließend mit Olivenöl, Salz und frischem Pfeffer würzen.



QUALITÄT IST ÄHRENSACHE!

[www.backwelt-pilz.com](http://www.backwelt-pilz.com)