

# ***Simpel und traumhaft gut: Crostini mit Burrata und Mandelpesto oder mit Burrata und Rohschinken***



**Wer Gäste mit wunderhübschen und feinen Apérohäppchen empfangen möchte, jedoch nicht viel Zeit hat, ist mit diesen Burrata-Crostini an der richtigen Adresse.**

Burrata ist sozusagen die üppige Schwester der Mozzarella. Und «üppig» ist hier absolut positiv gemeint! Die weissen Kugeln sind nämlich nichts anderes als Mozzarella-Säckchen, die mit Rahm angereichert wurden. Schneidet man sie auseinander, kommt ein cremiges Herz zum Vorschein, dessen Konsistenz unsere Crostini unwiderstehlich macht!

Die vegetarische Variante kommt mit einem simplen Pesto aus Basilikum und Mandeln daher, während die Zugabe des Sirups aus dem Senffrüchtéglass die Rohschinken-Crostini ein wenig pikant, ein bisschen süss und einfach richtig lecker machen.

- 1 klassisches Baguette, in schräge Scheiben geschnitten
- Circa 250–300 g Burrata • 5 Scheiben Rohschinken
- Wenig Pfeffer
- Senffrüchte im Glas (nur die Flüssigkeit wird benötigt)
- Balsamico-Crème
- Wenig Olivenöl zum Beträufeln
- Evtuell Schnittlauch (in feinen Röllchen) als Garnitur
  
- 2 kleine Handvoll frische Basilikumblätter
- ¼ Knoblauchzehe
- 25 g Mandeln
- 2 EL Parmesan
- 5½ EL Olivenöl
- Wenig Salz, Pfeffer

## **Brötchen**

1. Ofen auf 220 Grad oder Grillfunktion vorheizen.
2. Brotscheiben auf einer der obersten Rillen beidseitig während wenigen Minuten grillen, bis sie leicht knusprig und goldfarben sind.

3. Brötchen für die Variante mit Rohschinken noch warm mit wenig Olivenöl bestreichen.

### Variante mit Pesto

1. Alle Zutaten für den Pesto in einen Behälter geben und mit dem Stabmixer pürieren, abschmecken.
2. Pesto auf die Hälfte der gegrillten Brötchen verteilen, mit Burrata belegen und mit Balsamico-Crème beträufeln.

### Variante mit Rohschinken

1. Die gegrillten und mit Olivenöl beträufelten Brotscheiben zuerst mit Burrata, danach mit einer Scheibe Rohschinken belegen.
2. Zum Schluss etwas vom Sirup aus dem Senffrüchteglas auf den Rohschinken geben, mit etwas Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Schnittlauch garnieren.

**Zubereitungsdauer total: 15 Minuten**

### El Perdiguero Crianza

Intensives Purpurrot. Kräftige Noten von reifen Früchten, mit einem Hauch von Süßholz und Vanille. Voll im Körper, weiche, gut eingebettete Tannine, lang anhaltend und harmonisch im Abgang.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)