



Avocado Pesto Toast mit Burrata & getrockneten Tomaten

Avocado Pesto Toast – cremig, frisch und in 10 Minuten fertig



Leicht



4 Portionen



10 min.



Dieser Avocado Pesto Toast kombiniert cremige Avocado mit **ORO di Parma Pesto Verde**, zarter Burrata und aromatischen getrockneten Tomaten. Ein schneller Snack mit intensivem Geschmack und perfekter Balance aus Frische, Würze und Textur.

Zutaten

2 reife Avocados (ca. 300 g Fruchtfleisch)
30 g ORO di Parma Pesto Verde (≈ 2 EL)
4 Scheiben rustikales Brot (ca. 320 g)
250 g Burrata
80 g getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft)
10 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer
10 ml Olivenöl

Schritt 1: Brot vorbereiten

Toaste die Brotscheiben im Toaster oder in einer Pfanne ohne Fett, bis sie außen knusprig und innen noch leicht weich sind.

Schritt 2: Avocado-Pesto-Creme zubereiten

Halbiere die Avocados, entferne den Kern und löse das Fruchtfleisch heraus. Zerdrücke es grob mit einer Gabel und vermische es mit dem ORO di Parma Pesto Verde und Zitronensaft. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Toast belegen

Verteile die Avocado-Pesto-Creme gleichmäßig auf den warmen Brotscheiben. Zupfe die Burrata in Stücke und verteile sie darauf.

Schritt 4: Toppings hinzufügen

Schneide die getrockneten Tomaten in Streifen und lege sie über die Burrata.

Schritt 5: Verfeinern und Servieren

Beträufle den Toast mit etwas Olivenöl und würze ihn mit frisch gemahlenem Pfeffer. Sofort servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte