

Pinsa mit Trapanese-Pesto, Prosciutto, Burrata, sonnengetrockneten Tomaten und Rucola

30–35 Min

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

2	Pinsa-Basen (in der Regel tiefgekühlt verkauft)

Für das Pesto Trapanese:

100 g	Reife Kirschtomaten
30 g	Mandeln (blanchiert und geschält)
1	Knoblauchzehe
30 g	Basilikum, frisch (nur die Blätter)
50 ml	Natives Olivenöl extra
	Salz, nach Geschmack
1 TL	Kräuter Provencial

Für den Belag:

130 g	Prosciutto in Scheiben geschnitten
1	Burrata
50 g	Sonnengetrocknete Tomaten
50 g	Frischer Rucola
0.5 TL	Kräuter Provencial
	Natives Olivenöl extra, zum Servieren

Zubereitung

1. Kirschtomaten, Mandeln, Knoblauch, Basilikumblätter und Kotányi Provencial Mix in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Pürieren, bis eine dicke, aber leicht stückige Mischung entsteht. Während des Pürierens nach und nach das Olivenöl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz abschmecken, gut vermischen und beiseite stellen.
2. Den Backofen auf 220 °C vorheizen (oder wie auf der Pinsa-Verpackung angegeben). Die Pinsa-Böden direkt auf den Ofenrost oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die leeren Pinsas 5-7 Minuten lang backen, bis sie goldgelb und knusprig sind.
3. Die gebackenen Pinsas aus dem Ofen nehmen. Etwa 2-3 Esslöffel Trapanese-Pesto gleichmäßig auf jeder Pina verteilen. Die in Scheiben geschnittenen sonnengetrockneten Tomaten auf dem Pesto verteilen und die Pinsas für weitere 2-3 Minuten in den Ofen schieben.
4. Die Pinsas aus dem Ofen nehmen. Jeweils mit dünnen Prosciuttoscheiben und Rucola belegen. Die Burrata vorsichtig in kleinere Stücke reißen und gleichmäßig verteilen. Mit etwas nativem Olivenöl extra beträufeln und mit der Dalmatinischen Kräutermischung von Kotányi bestreuen. In Scheiben schneiden und servieren.