

Naan-Brote mit gegrillten Pfirsichen, Burrata und Rucola

Für 6 Brote

ZUTATEN

Grundrezept Naan
3 Pfirsiche
2 Handvoll Rucola
6 EL Pesto
2-3 kleine Kugeln Burrata
Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Naan-Brote nach Grundrezept zubereiten.

Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Auf einer heißen Grillplatte oder Grillpfanne auf der Schnittseite etwa 5 Minuten braten. Umdrehen und bei mittlerer Hitze weitere 4-5 Minuten garen.

Rucola waschen und trockenschütteln. Je 1 EL Pesto auf den Fladen verstreichen. Burrata in Stücke reißen. Die Fladen mit Burrata, Pfirsichen und Rucola belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.