



## Tramezzini mit Burrata und Kürbis-Knoblauch-Würfeln mit Honig

2 längliche Tramezzini  
(oder Weißbrot deiner  
Wahl)  
1 Kugel Burrata  
500g (Hokkaido)Kürbis,  
geputzt und geschält  
Knoblaucholivenöl  
1 Knoblauchzehe  
2 Tl Honig  
Rosmarin  
Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.

Die Tramezzini halbieren, auf ein Backblech legen und mit dem Knoblauchöl bepinseln.

Den Kürbis erst in Spalten, danach in etwa 1x1 cm große Würfel schneiden.

Einen guten Schuss Knoblauchöl in der Pfanne erhitzen, den Kürbis salzen/pfeffern und leicht braun anbraten. Den Knoblauch fein würfeln und ebenso wie den Rosmarin kurz mitbraten, anschließend vom Herd nehmen.

Die Burrata abtrocknen, in 8 gleich dicke Scheiben schneiden und auf die äußeren Rändern der Tramezzini legen. Die Kürbiswürfel mittig dazu geben, anschließend mit dem Honig beträufeln.

Das Ganze nun für etwa 5 Minuten in den Ofen geben. Die Burrata sollte nur leicht gebräunt sein und nicht völlig zerlaufen.