

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



KLASSISCHE TOMATEN BRUSCHETTA MIT NATURALS

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 Minuten

MENGE: 4 Portionen

ZUTATEN

2 Ciabatta

2 Zehen Knoblauch

10 EL Olivenöl

200 g Tomaten

Einige EL Pesto

Büffelmozzarella

Einige schwarze Oliven

Kräutersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Ciabatta in Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und die Ciabatta damit einreiben. Mit Olivenöl einstreichen.

Die Ciabatta Scheiben im Ofen bei 180°C Heißluft für fünf Minuten backen. Die zweite Knoblauchzehe schälen und würfeln. Die Tomaten waschen und vierteln. Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Kräutersalz und Pfeffer vermengen. Die frisch gerösteten Brotscheiben mit der Tomatenmischung belegen und mit zerpfücktem Mozzarella sowie Oliven und Pesto garnieren.

