

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



BRUSCHETTA MIT ROHSCHIEBEN

Grundrezept Tomaten Bruschetta mit
Oliven und Mozzarella

4 Portionen | 25 Minuten

Zutaten:

1 Ciabatta
2 Zehen Knoblauch
10 EL Olivenöl
200 g Tomaten
Frisches Basilikum
Italienische Kräuter
Salz & Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g schwarze Oliven {entkernt}
1 Kugel Mozzarella di Buffola {zerpflückt}
Dazu passen: Lorenz Rohscheiben



Zubereitung:

Das Ciabatta in Scheiben {pP 2 Scheiben} schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen, die Ciabatta damit einreiben. Mit Olivenöl einstreichen. Die Ciabattascheiben im Ofen bei 180 °C Heißluft für 5 Minuten backen.

Die Tomaten klein würfeln. Mit Olivenöl, klein gehacktem frischen Basilikum, italienischen Kräutern, Salz, Pfeffer und optional dem klein gehackten Knoblauch vermengen.

Die frisch gerösteten Brotscheiben mit der Tomatenmischung belegen. Mit Oliven und optional mit zerpflücktem Mozzarella garniert servieren.

Tipp: Dazu passt Basilikum-Pesto und rustikale Rohscheiben von Lorenz mit feiner Rosmarin-Würze.