



Bruschetta Caprese

Zutaten

200 g Cocktailtomaten

1 Stück(e) Mozzarellakugel (200g)

2 EL Olivenöl

1 EL Balsamicoessig

6 g Tomaten-Gewürzsalz

12 Scheibe(n) Baguette

Etwas Olivenöl

Nach Belieben Rucola, Parmesan, Balsamico Creme,
Sonnenblumenkerne

Zubereitungszeit: 10 Min.

Kochzeit: 10 Min.

Gesamtzeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3

Zubereitung

1. Backofen auf Umluft 180°C vorheizen.

2. Baguette schräg in Scheiben schneiden. Eine Seite mit Öl bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 5 Min. im Ofen rösten.

3. Tomaten waschen, vierteln und in Würfel schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls würfeln. Tomaten und Mozzarella mischen, mit Essig, 2 EL Olivenöl und Tomaten-Gewürzsalz marinieren.

4. Nun die Masse auf das krosse Baguette geben und nach Belieben mit Rucola, geriebenem Parmesan, Balsamico

Creme und Sonnenblumenkernen servieren.