

TOMATE-MOZZARELLA BRUSCHETTA MIT RUCOLA

Tomate-Mozzarella Bruschetta mit Rucola

Das letzte Wochenende haben wir in Süditalien verbracht. Der Reisebericht folgt noch, heute gibt es erstmal ein kleines Häppchen als Vorspeise. Für den World Bread Day 2014 habe ich ja mein Kräuterbrot gebacken und da hat es sich angeboten mal wieder Bruschetta zu zaubern. Also gab es Bruschetta wie in Potenza - mit Büffelmozzarella und etwas Rucola. Ein schönes Abendbrot!



Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Brot - z.B. Kräuterbrot

3 Tomaten

1 gute Prise Salz

1 große Knoblauchzehe

1 Büffelmozzarella, ca. 120g

Pfeffer

2 EL gutes Olivenöl

30g Rucola

Zubereitung:

Die Tomaten vierteln, das Innere entfernen und den Rest in kleine Würfel schneiden. In ein feines Sieb geben und salzen. 10 Minuten stehen lassen damit die Tomaten überflüssiges Wasser verlieren.

Vom Brot vier Scheiben abschneiden und diese halbieren. In der Pfanne anrösten oder im Ofen unter dem Grill kurz rösten. Ich mag die Ofenvariante mittlerweile lieber.

Die Mozzarella und den Knoblauch klein schneiden, den Rucola waschen. Tomaten, Mozzarella und Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit etwas Öl anmachen und mit Pfeffer abschmecken.

Das Brot aus dem Ofen holen und den Tomaten-Mozzarella Mix darauf verteilen.

Etwas Rucola darauf platzieren und sofort servieren. Das Kräuterbrot gibt dem Bruschetta nochmal eine ganz andere und spannende Note.

Greift zu!

