

Rezept

Bruschetta-Baguette

Ein Rezept von Bruschetta-Baguette, am 25.04.2024

Zutaten

300 g Kirschtomaten	60 g schwarze Oliven (entsteint)
½ rote Zwiebel	Salz
Pfeffer	2 Kugeln Mozzarella (à 125 g)
2 Baguette (à 150 g; am besten Dinkel oder Vollkorn)	4 EL Olivenöl
	1 Bund Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal, 31 g F, 21 g EW, 35 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Oliven hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Tomaten, Oliven und Zwiebelstreifen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen. Die Baguettes waagrecht halbieren und die Schnittflächen jeweils mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella halbieren, die Hälften grob zerpfücken und auf jeweils 1 Baguettehälfte streuen. Die Baguettes auf das Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 8 Min. überbacken.
3. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter grob schneiden und unter die Tomatenmischung rühren. Die überbackenen Baguettes aus dem Ofen nehmen, die Tomatenmischung darauf verteilen und sofort servieren.