Rezept

Bruschetta mit Mozzarella

Ein Rezept von Bruschetta mit Mozzarella, am 27.05.2025

Zutaten

250 g	Rucola
80 g	fettarmer Mozzarella
100 g	Schalotten
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben	Eiweiß-Abendbrot (je ca. 30 g)
20 g	Pinienkerne
3-4	feste Tomaten
	Salz
2 EL	Olivenöl
2	Knoblauchzehen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 373 kcal

Zubereitung

1. Den Rucola waschen, putzen und trocken tupfen. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne goldbraun rösten. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

2. Die Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten vierteln und entkernen, dann in feine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Beides mit Salz, Pfeffer und dem Olivenöl mischen.

3. Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten. Knoblauch schälen, die Brotscheiben damit einreiben.

4. Die vorbereiteten Zutaten auf den Brotscheiben verteilen und servieren.