

## Rezept

# Focaccia mit Tomaten

Ein Rezept von Focaccia mit Tomaten, am 26.04.2024

## Zutaten

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1</b> Focaccia (Fladenbrot)                 | <b>2 EL</b> Olivenöl extra nativ |
| <b>4</b> reife, noch feste Tomaten (ca. 400 g) | <b>2</b> Kugeln Mozzarella       |
| Salz   | schwarzer Pfeffer                |
| <b>1 Bund</b> Basilikum                        | Öl für den Rost                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Den Holzkohlegrill anheizen. Die Focaccia in 4 Stücke teilen, aufschneiden und innen mit Olivenöl beträufeln.

---

2. Die Tomaten waschen. Die Stielansätze entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auf den unteren Focacciahälften verteilen. Den Mozzarella gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Diese auf die Tomaten legen, mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Die Basilikumblätter abzupfen, mit Küchenpapier abreiben und über den Mozzarella streuen. Die oberen Brothälften auflegen und fest zusammendrücken.

---

4. Den Grillrost leicht ölen. Die Focacciastücke auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer bis starker Hitze pro Seite 7-10 Min. grillen, bis der Mozzarella schmilzt. Die Hälften dabei mit Grillschaufel oder Pfannenwender gelegentlich fest zusammendrücken. Heiß servieren.