

## Rezept

# Pitabrot mit Tomaten und Mozzarella

Ein Rezept von Pitabrot mit Tomaten und Mozzarella, am 27.04.2024

## Zutaten

**1 Bund** oder >1/2 Topf Basilikum  
1/2 Knoblauchzehe  
Salz  
**3** aromatische Tomaten  
**2** kl. Pitabrote (je 65 g)

**30 g** Parmesan (Stück)  
**2 TL** Olivenöl  
**1** Kugel Mozzarella (125 g)  
**4** entsteinte schwarze Oliven  
schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen in den Blitzhacker geben. Parmesan in Stücke schneiden, Knoblauch schälen. Beides zum Basilikum geben und im Blitzhacker fein zerkleinern. Das Öl unter die Kräutermischung rühren und diese mit Salz würzen.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, die Stielansätze ausschneiden und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Pitabrote im Toaster hell aufbacken.
3. Die Pitabrote halb auseinandernehmen, sodass Taschen entstehen. Die Innenseiten mit der Basilikumpaste bestreichen.
4. Die Mozzarellascheiben in die Taschen füllen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Tomaten- und Olivenscheiben auf den Mozzarella legen. Mit Pfeffer bestreuen und die Pitabrote sofort servieren.