Bruschetta Caprese

Bei dieser leckeren Vorspeise bekommt man richtig Appetit auf den Hauptgang: Rezept für knusprige Bruschetta Caprese.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Foto: erik forsberg

Zutaten

200 g	Mozzarella
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Knoblauch
8 Scheiben	Baguette
50 g	Rucola
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

1. Für die **Bruschetta Caprese** zuerst die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und in Würfel schneiden. Den Mozzarella ebenfalls in Würfel schneiden. Rucola waschen und putzen, kleiner schneiden. Das Baguettebrot in Scheiben schneiden, diese im Backofen, auf dem Toaster oder in einer Pfanne goldbraun rösten.

2. Die gerösteten Baguettescheiben einzeln mit der Knoblauchzehe einreiben und darüber ein wenig Olivenöl träufeln. Tomaten- und Mozzarellawürfel sowie Rucola darüber anrichten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen und die Bruschetta nochmals mit etwas Öl beträufeln. Schnell servieren.

Tipp

Die Bruschetta Caprese kann man zusätzlich mit Thunfisch, Hähnchenfleisch, Putenfleisch, mageren Schinken etc. belegen.