Bruschetta mit Mozzarellabelag

Ein tolles Rezept für Bruschetta mit Mozzarellabelag: feine Antipasti wie in Italien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

6 Stk.	Brotscheiben
200 g	Käse (Mozzarella)
2 EL	Sardellenfilets
1 EL	Zwiebel (fein gehackt)
2 Stk.	Tomaten (getrocknet und gehackt)
6 Stk.	Oliven (schwarz)
1 TL	Basilikum (gehackt)
1 TL	Butter

Zubereitung

1. Das **Bruschetta mit Mozzarellabelag** ist ein sehr beliebtes italienisches Gericht. Hierfür zuerst den Ofen auf 250°C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

2. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Oliven entkernen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten, Mozzarella und Sardellenfilets ebenfalls klein würfeln. Das Basilikum fein hacken. Diese Zutaten sowie die weiche Butter gut vermengen und je nach Geschmack würzen.

3. Die Brotscheiben in den vorgeheizten Ofen geben und für etwa 4 Minuten bräunen lassen.

4. Den Mozzarellabelag auf das Brot streichen und noch im warmen Zustand servieren.

Tipp

Das Bruschetta mit Mozzarellabelag eignet sich sehr gut als Vorspeise, aber auch als kleine, feine Zwischenmahlzeit.