

# Bruschetta Mozzarella

Die Bruschetta Mozzarella ist eine typische Italienische Antipasti. Ein tolles mediterranes Vorspeisen Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|               |  |
|---------------|--|
| 4 Scheiben    | <a href="#">Ciabatta</a>               |
| 2 Stk.        | <a href="#">Tomaten</a>                |
| 1 Stk.        | Zwiebel                                |
| 2 Stk.        | Knoblauchzehen                         |
| Nach Belieben | <a href="#">Oliven</a> (entsteint)     |
| 125 g         | <a href="#">Mozzarella</a>             |
| 1 Spritzer    | Olivenöl extra vergine                 |
| 0.5 TL        | Oregano (getrocknet)                   |
| 0.5 TL        | <a href="#">Basilikum</a> (getrocknet) |
|               | Salz                                   |

## Zubereitung

1. Für die **Bruschetta Mozzarella** die Zwiebel und schälen und klein hacken, Knoblauchzehe schälen. Die Tomaten waschen und klein würfelig schneiden, mit Salz würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Oliven klein schneiden.
2. Die Ciabatta Brote toasten, Den Knoblauch auf die noch heißen Brot Scheiben pressen und einreiben.
3. Die Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Mozzarella darauf verteilen und mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln. Mit Oregano und Basilikum bestreuen.

## **Tipp**

Anstelle von Ciabatta kann man auch Baguette oder Weißbrot für die Bruschetta Mozzarella verwenden.