

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	Ciabatta
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Oliven (entsteint)
125 g	Mozzarella
1 Spritzer	Olivenöl extra vergine
0.5 TL	Oregano (getrocknet)
0.5 TL	Basilikum (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.