

Gratiniertes Tomate-Mozzarella-Sandwich

Für 2 Personen:

1/2 Ciabatta	4 EL Olivenöl	5 Artischocken
6 getrock. Öl-Tomaten	8 schwarze Oliven	2 Tomaten
1/2 Bund Basilikum	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
1 EL Tomatenmark	2 Mozzarella à 125 g	

Backofengrill vorheizen.

Ciabatta aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne mit heißem Olivenöl ca. 3 Minuten anbraten.

Währenddessen Artischocken, getrocknete Tomaten und Oliven kleinschneiden. Ciabatta aus der Pfanne nehmen und Artischocken, getrocknete Tomaten und Oliven in derselben Pfanne ca. 4 Minuten anbraten.

In der Zwischenzeit Tomaten in dünne Scheiben schneiden und Basilikum grob hacken.

Artischocken, getrocknete Tomaten und Oliven mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und gehackten Basilikum dazugeben. Alles gut durchschwenken und die Pfanne von der Hitze nehmen. Ciabatta auf den Schnittflächen mit Tomatenmark bestreichen und mit Tomatenscheiben belegen.

Die Artischocken-Tomaten-Oliven-Mischung gleichmäßig auf den Tomaten verteilen.

Steffen Henssler am 11. November 2023