

# Bruschette al pomodoro

**Für zwei Personen**

**Für die Bruschette al pomodoro:**

6 Scheiben Ciabatta	200 g Mozzarella Kugel	1 Ochsenherztomate
1 Fleischtomate	2 Knoblauchzehen	4 Stiele Basilikum
1 Zitrone (Abrieb)	5 EL Olivenöl	Salt Flakes
Salz	Pfeffer	

In eine leicht erhitzte Pfanne die Ciabattascheiben legen und 2-3 EL Olivenöl auf beide Brotseiten geben. Eine Knoblauchzehe mit einem breiten Messer platt drücken und in die Pfanne dazulegen. Ebenfalls Olivenöl auf die Zehe geben. Brotscheiben von beiden Seiten knusprig braten. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Geröstete Ciabatta aus der Pfanne nehmen und mit der Knoblauchzehe einreiben.

Tomaten waschen, den Stielansatz und die Kerne einer Tomate entfernen und fein würfeln. Die andere Tomate halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite leicht über die Brotscheiben reiben, so dass das Brot durch die Kerne mehr Aroma bekommt. Ebenfalls danach entkernen und fein würfeln.

Basilikum abbrausen und trockentupfen. Die Blätter abzupfen, fein schneiden und mit dem restlichen Öl und den Tomaten mischen.

Mozzarellakugeln klein schneiden und in die Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Tomaten-Mischung auf den Brotscheiben verteilen und mit Basilikumblättchen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 30. Juni 2021