

Bruschetta Tee-Maass-Art:

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Cocktailtomaten
1/2 Bund Basilikum
1 Kugel Mozzarella
5 EL Olivenöl
1 EL Bruschetta Dip

Für das Brot:

1 Ciabatta
4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen



Zubereitung:

1. Das Brot in Scheiben schneiden, zwei Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben mit der Schnittfläche einreiben. Danach die Scheiben bei mittlerer Hitze in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun anrösten.
2. Tomaten vierteln, Mozzarella in Scheiben schneiden, Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. ihr seid besonders furchtlos? Dann würfelt doch noch eine frische Knoblauchzehe sehr fein und gebt sie mit zu den Tomaten.
3. Alles hübsch auf das noch warme Brot drapieren und auf dem Teller anrichten. mit dem Bruschetta Dip bestreuen und mit dem restlichen Basilikum garnieren. Schließlich isst das Auge mit.
4. Genießen!