

Bruschetta

vom großen Ofenzauberer

Teig:

1 Ciabatta oder Baguette

2 EL Knoblauchöl

200- 300 g Tomaten

1 Glas Pesto nach Wahl

1 Kugel Mozzarella

100 g geriebener Käse

Crema di Balsamico

2-3 Zweige frischer Basilikum



Zubereitung :

Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Den großen Ofenzauberer mit dem Knoblauchöl einreiben. Das Ciabatta in etwas dickere Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Ofenzauberer verteilen.

Tomaten und Mozzarella kleinschneiden und mit dem Pesto sowie dem geriebenen Käse in einer Schüssel gut vermischen.

Alles gleichmäßig auf den Ciabatta Scheiben verteilen und für 15 Minuten im Backofen überbacken.

Das Basilikum kleinschneiden und vor dem Servieren darüber verteilen.

Mit Crema di Balsamico verfeinern.

