

Sonnige Urlaubsgefühle: Röstbrot mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum



Wie im Urlaub

Aus sonnengereiften, fleischigen Tomaten lassen sich die köstlichsten Speisen zubereiten. Ein Blick über die Alpen zu den italienischen Nachbarn zeigt ein einfaches und geniales Beispiel. Als Vorspeise werden die paradiesischen Früchte auf gerösteten Brotscheiben serviert. Das Ganze nennt sich Bruschetta und kann auf unterschiedlichste Weise zubereitet werden.

Bei uns gibt es derzeit superreife, fleischige und voll aromatische Ochsenherztomaten, die sich ideal auf heimischem Röstbrot machen. Abgeschmeckt mit feinen Zwiebel- und Knoblauchwürfeln, dazu aromatisches Öl und fertig ist ein Sommergericht für sinnliche Genussstunden. Wer möchte, krönt das Ganze mit vollmundigem, milchig-cremigem Mozzarella. Denn den gibt es auch aus der Heimat.

Deswegen hier die heutige Idee für **Röstbrot mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum** alias Bruschetta auf heimische Art:

Zutaten

- 500 g fleischige Tomaten (z.B. Ochsenherztomaten) aus der Region
- 50 g feine Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- Handvoll Basilikumblätter

- 2 EL Kräuteröl
- 1 EL Essig
- Salz & Pfeffer
- Prise Zucker
- 1-2 (Büffel-) Mozzarella (Alternative: Burrata)
- Extra: 4 Scheiben Mischbrot oder 2 halbierte Baguettebrötchen

Tipp: Achten Sie beim Einkauf auf das **Biozeichen Baden-Württemberg** und das **Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW)**. So erhalten Sie Produkte mit gesicherter Qualität und nachvollziehbarer Herkunft aus Baden-Württemberg!

Zubereitung

Brot- bzw. Baguettescheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldgelb und knusprig rösten.

Den Knoblauch pressen und mit 2 EL Öl vermischen. Mit einem Pinsel die Röstbrote mit etwas Knoblauchöl bestreichen.

Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Nun die Tomatenwürfel mit Zwiebelwürfeln, Knoblauchöl, Salz, Pfeffer, Prise Zucker und Essig vermischen.

Die Tomaten auf die Röstbrote verteilen. Mozzarella zerrupfen und auf die Brote verteilen. Mit Basilikum bestreuen und sofort servieren.