Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Röstbrot mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum

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.