

RÖSTBROT „NORMA“



Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Aubergine: 1
- Blütenblätter: None
- Brot: 4 Scheiben
- Frisches Basilikum: None
- Knoblauchzehe: 1
- Tockener Ricotta-Käse: None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 800 g



Vorbereitung

Eine Aubergine in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit EVO-Öl und dem Knoblauch kräftig anbraten. Dann das **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken**, die Gewürzkräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Sauce eingekocht und dickflüssig ist, sie auf die gerösteten Brotscheiben geben und mit Krümel trockenen Ricotta-Käses, den Gewürzkräutern und den Blütenblättern anrichten.