

Crostini mit Basilikum, Mozzarella und Tomate



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Französische Baguettes: 2 große, in 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- Frische Basilikumblätter: 1 Tasse
- Frischer Mozzarella-Käse: 450 g, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- Knoblauch: 6 Zehen
- Natives Olivenöl extra: 4 Esslöffel
- Salz und Pfeffer: zum Abschmecken

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 375 g



Vorbereitung

Herrlich kross und mit köstlichem Belag. Diese Crostini mit Basilikum, Mozzarella und Tomaten sind die Sommervorspeise, auf die Sie gewartet haben! Das zartschmelzende und absolut unwiderstehliche Tomatenfruchtfleisch in feinen Stücken von Pomito wird Sie umhauen. Diese kleinen italienischen Leckerbissen mit cremigem Mozzarella und frischem Basilikum verwöhnen Ihre Geschmacksknospen.

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen.
2. In die Schüssel einer Küchenmaschine 1 Tasse Basilikumblätter, Olivenöl und 2 Knoblauchzehen geben. So lange mixen, bis die Masse glatt, aber noch etwas stückig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Baguettescheiben auf einem Backblech auslegen. Im Ofen etwa 3 Minuten lang rösten, bis sie leicht goldbraun sind. Schnell den restlichen Knoblauch auf die geröstete Seite jeder Scheibe reiben und dann ein Stück Mozzarella darauflegen. Das Brot wieder in den Ofen schieben und den Käse etwa 45 Sekunden lang leicht schmelzen lassen. Aus dem Ofen nehmen und einen Esslöffel des Tomatenfruchtfleisch in feinen Stücken von Pomito auf jedem Stück verteilen.
4. Bruschetta auf einer dekorativen Platte anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.