Pomìto

Scheiterhaufen mit Tomatensauce

Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Eingelegte Kapern: nach Belieben
- Kräuter: nach Belieben
- Mozzarella Fiordilatte: 1
- Parmesan: 40 gr
- Taggiasca-Oliven: nach Belieben
- altbackenes Brot: 4 Scheiben

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 120 gr

Vorbereitung

1. Das Brot in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Jede Brotscheibe mit ***Pomìto passierte tomaten***, Parmesan, Mozzarella-Scheiben, abgetropften Kapern und Taggiasca-Oliven belegen.
3. Im vorgeheizten Backofen 8 Minuten bei 200°C garen, danach etwas Parmesan und Kräuter darüberstreuen.