Pomìto

BÜFFELMOZZARELLA-KUGELN MIT TOMATEN-ESPUMA, SARDELLEN UND RÖSTBROT



Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Brot:
- Büffelmozzarella-Kugeln: 12
- Sahne: 250 g
- Sardellen: 12

Vorbereitung

Die **Pomìto Passierte Tomaten** mit der Sahne, dem Salz und einem Schuss EVO-Öl verquirlen, und die Mischung in einen Sahnesiphon füllen.
Laden Sie dafür zwei Patronen, kräftig schütteln und im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen.
Das Brot sehr dünn schneiden und im Ofen backen, bis es knusprig ist. Danach es mit EVO-Öl und etwas Salz und Pfeffer anmachen und würzen. Zum Servieren, legen Sie alle Zutaten auf einen Teller und zum Schluss mit der Tomaten-Espuma aus dem Siphon dekorativ anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 150 g

