

BRUSCHETTA



Zubereitung : 10 min - **Ruhen :** - - **Garen :** 5 min - **Material :** -

Zutaten : 4 personen

- 4 Landbrot (Scheiben) - 1 Tomaten - 4 EL Tapenade - Salz und Pfeffer - 8 Mozzarella (Scheiben) - 1/2 Knoblauchzehen - 8 Frisches Basilikum (Blätter)

1. Das Landbrot wie auf S. 33 beschrieben zubereiten.
2. Die Tapenade wie auf S. 31 beschrieben zubereiten. Die Manganangaben der Zutaten dabei halbieren.
3. Die Brotscheiben im Toaster oder im Ofen leicht bräunen und mit dem Knoblauch einreiben.
4. Die Tomaten waschen. In der mit der 2-mm-Schneidscheibe versehenen mittleren Schüssel die Tomaten in Scheiben schneiden. In einem Sieb mit etwas Salz Wasser ziehen lassen.
5. Die Mozzarella in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
6. Die Brotscheiben mit der Tapenade bestreichen. Die Tomaten- und dann die Mozzarellascheiben darauflegen und nach Belieben salzen und pfeffern.
7. Im Backofen etwa 3 Min. grillen. Den Grillvorgang überwachen.
8. Mit Basilikumblättern garnieren.
9. Lauwarm servieren.

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■