

Rezept Tomaten-Mozzarella-Brot

Zutaten:

3 Fleischtomaten
375 g Mozzarella
16 Scheiben Frühstücksspeck
1 Weißbrot
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
frischer Salbei, Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen und in 16 dicke Scheiben schneiden.
Mozzarella abtropfen lassen und in 16 Scheiben schneiden. Je eine Speckscheibe darumwickeln.

Knoblauch schälen, durchpressen und mit dem Öl verrühren.
Brot in 16 Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit dem Öl bestreichen. Jede Brotscheibe mit je einer Tomaten- und Mozzarella – Speckscheibe sowie 1-2 Salbeiblättchen belegen. Mit Pfeffer bestreuen.

Brote im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: 200°C, Umluft: 180°C) ca. 10 Minuten überbacken.

Zurück zu Brote und Aufstrich