



Mozzarella-Sticks mit Bruschetta



Zubereitung

Backofen:

200 °C

ca. 6 - 7 Minuten

Zubereitung

Fritteuse:

170 °C

ca. 1 Minute

Zubereitung

Pfanne:

mittlere Hitze

ca. 5 Minuten

Zutaten:

- ½ Chiabattabrot
- 1 ½ EL Olivenöl zum bestreichen
- 4 Stk. Tomaten
- 1 Stk. Kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Rotweinessig
- 1 Bund Basilikum
- 1 Pack Mozzarella-Sticks
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, in Würfel schneiden
2. Zwiebel häuten und ebenfalls in Würfel schneiden
3. Frisches Basilikum in Streifen schneiden
4. Tomaten-, Zwiebelwürfel, Essig, Öl und 1/3 des Basilikums zusammen mischen.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Chiabattabrot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und grillen
7. Mit den marinierten Tomatenwürfeln gleichmäßig belegen und mit den restlichen Basilikum bestreuen.
8. Mit den zubereiteten Mozzarella-Sticks servieren.

Die Zutaten sind für 2 Personen gerechnet