



# Brotchips alla Caprese mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum



Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Toastbrot	8 Scheiben
Olivenöl	2 EL
Cherrytomaten	125 g
Mozzarella	125 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	
Oregano, getrocknet	1 TL
Basilikum, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, Zahnstocher

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Toastbrotsciben mithilfe eines schweren Topfes einzeln etwas platt drücken. Scheiben rund ausstechen oder in beliebige ca. 3 cm große Form schneiden. Brote auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
2. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen und in ca. 1 cm große Stücke würfeln. Zuerst Tomaten und dann Mozzarella auf die Brotscheiben setzen (am besten mit einem Zahnstocher fixieren).
3. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen und im Ofen ca. 5 Min. backen, bis der Mozzarella beginnt zu schmelzen. Derweil Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden.
4. Fertige Caprese-Brot-Chips aus dem Ofen nehmen, evtl. Zahnstocher entfernen und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	505 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	23 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	15 g