



# Tomaten-Mozzarella-Stulle

Zeit gesamt  
10min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Mozzarella        | 1 St.      |
| Fleischtomaten    | 4 St.      |
| Basilikum, frisch | 10 g       |
| Olivenöl          | 3 EL       |
| Bauernmildes Brot | 4 Scheiben |
| Meersalz          |            |
| Pfeffer, schwarz  |            |

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Küchenkrepp

1. Mozzarella mit den Händen grob zerzupfen. Fleischtomaten waschen und quer in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Brot von beiden Seiten ca. 2 Min. rösten. Leicht salzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
3. Geröstete Brotscheiben mit Mozzarella belegen. Tomatenscheiben darauf anrichten und mit etwas Olivenöl, Meersalz und Pfeffer würzen. Tomaten-Mozzarella-Stulle mit Basilikum bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 337 kcal |
| Kohlenhydrate  | 39 g     |
| Eiweiß         | 14 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 13 g     |