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