



Baguette mit Caprese und Basilikum

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	4 St.
Mozzarella	250 g
Basilikum, frisch	20 g
Baguette	2 St.
Olivenöl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

 Küchenutensilien

Küchenkrepp

1. Tomaten waschen, halbieren, Strünke entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella trocken tupfen und ebenso in dünne Scheiben schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und ggf. klein zupfen.
2. Baguettes längs halbieren, jede Hälfte mit 1 TL Olivenöl beträufeln und salzen. Tomaten und Mozzarella abwechselnd auf den Broten verteilen und kräftig salzen und pfeffern.
3. Baguettes mit Caprese mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	475 kcal		
Kohlenhydrate	44 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	22 g	Fette	24 g