




Bruschetta mit Oliven-Mozzarella und Feigen



 Zeit gesamt
20min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| Mozzarella | 1 St. |
| Oliven, schwarz | 40 g |
| Feigen | 3 St. |
| Basilikum, frisch | 20 g |
| Essig | 1 TL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Baguette | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Olivenöl | 2 EL |

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Mozzarella und Oliven abtropfen lassen und fein würfeln. Feigen waschen und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Feigen, Mozzarella, Basilikum und Oliven mischen. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.
3. Brotscheiben leicht rösten. Knoblauch schälen, halbieren, Brote damit kräftig einreiben und mit Öl beträufeln. Oliven-Mozzarella mit Feigen darauf verteilen und Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | | | |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 255 kcal | | |
| Kohlenhydrate | 24 g | Ballaststoffe | 2 g |
| Eiweiß | 11 g | Fette | 13 g |