



Rezepte > Mittagessen

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 gemahlen	
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. Bratscheiben leicht rösten. Knoblauch schälen, halbieren, Brote damit kräftig einreiben und mit Öl beträufeln. Oliven-Mozzarella mit Feigen darauf verteilen und Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Anstelle von Baguette kannst du auch Ciabatta oder anderes Brot verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

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