



Crostini mit Kirschtomaten

 Dauer
20 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mozzarella	2 St.
Cherrytomaten	200 g
Basilikum, frisch	30 g
Ciabatta-Brot	1 St.
Olivenöl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

Ciabatta in Scheiben schneiden und im heißen Ofen ca. 3 Min. von jeder Seite leicht anrösten.

In einer Schüssel Tomaten mit Basilikum vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Auf Ciabattascheiben verteilen und mit Mozzarella belegen. Erneut ca. 8 Min. backen, bis der Käse verläuft. Kräftig mit Pfeffer würzen und Crostini mit Kirschtomaten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal		
Kohlenhydrate	16 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	16 g	Fette	19 g