

Tomaten-Mozzarella-Stulle









Zutaten

für 4 Portionen

Mozzarella	1 St.
Fleischtomaten	4 St.
Basilikum, frisch	10 g
Olivenöl	3 EL
Bauernmildes Brot	4 Scheiben
Meersalz	

Pfeffer, schwarz gemahlen

Zubereitung



- 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