

# Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella

## Zutaten (für 3 Personen):

- 1 Ciabatta
- 4 EL Olivenöl
- 4 Fleischtomaten
- 2 Schalotten
- 40 g Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Bund Basilikum
- 200 g kleine Kugeln Mozzarella

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Das Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden und je 1 Seite dünn mit etwas Olivenöl bestreichen. Anschließend im Ofen in 3-4 Minuten kross werden lassen.

Tomaten vierteln, Kerne und Stiele entfernen. Den Rest würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen, fein würfeln und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Restliches Olivenöl dazugeben und ein paar Minuten ziehen lassen. 1 Knoblauchzehe halbieren und die mit Olivenöl bestrichenen Seiten der Brote damit einreiben. Anschließend alle Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken und zu den Tomaten geben.

Basilikum klein hacken, zu den Tomaten geben und alles gut vermischen. Die Tomatenmischung auf den Brotscheiben verteilen. Mozzarella-Kugeln auf den Belag geben und bei 220 Grad im Ofen überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 14.07.2022

Koch/Köchin: Tom Rothofer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)