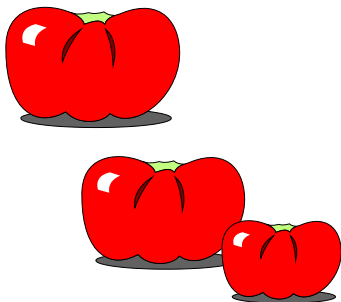


Tomaten Crostini



Zutaten:	Zubereitung:
<p>1 l Wasser 3 Tomaten</p> 	<p>In einem kleinen Kochtopf zum Kochen bringen. Tomaten waschen, an der unteren Rundung kreuzweise leicht einschneiden. 1-2 Minuten ins kochende Wasser geben, mit einem Schaumlöffel herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken. (Das geht auch im Dampfgarer) Die Haut lässt sich nun problemlos abziehen. Halbieren, Strunk entfernen, sehr saftige Tomaten entkernen, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.</p>
<p>1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe 100 g Mozzarella Käse ½ Bund Petersilie ½ Bund Basilikum Salz, Pfeffer nach Bedarf 1 EL Öl ½ EL Essig</p>	<p>Schälen, sehr fein würfeln. Schälen, auspressen. In kleine Würfel schneiden, zufügen. Waschen, hacken. Waschen, Blätter zupfen oder in Streifen schneiden. Würzen. Darüber geben.</p> <p>Alles mit den Tomaten zusammen vermischen.</p>
<p>1 Körnerbaguette</p>	<p>Vierteln und quer durchschneiden. Das Brot auf eine Backblech geben und im heißen Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 5 Minuten backen.</p>
<p>Die Tomaten- Masse auf die noch warmen Brote verteilen und sofort servieren.</p>	

