

August 2014

Tomaten Crostini

Zutaten:	Zubereitung:
1 l Wasser	in einen kleinen Kochtopf geben und zum Kochen bringen
3 Tomaten	Tomaten waschen, den Strunk entfernen. Die Tomaten für ca. 2-3 Minuten in das kochende Wasser geben, mit einem Schaumlöffel herausheben und abschrecken. Danach lässt sich die Haut problemlos abziehen. Die Tomaten entkernen, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben
1 kleine Zwiebel	schälen, sehr fein würfeln, zu den Tomaten geben
100 g Mozzarella- Käse	in kleine Würfel schneiden, zufügen
1/2 Bund Petersilie 1/2 Bund Basilikum	waschen, klein schneiden, mit den Tomaten vermengen
Salz, Pfeffer	würzen
1 Knoblauchzehe	schälen, auspressen, zur Tomatenmasse geben
1 EL Öl ½ EL Essig	darüber gießen, alles gut vermengen
1 Körner- Baguette	in vier gleichgroße Stücke schneiden und quer durchschneiden. Das Brot auf ein Backblech legen und ca. 5 Minuten bei 250 Grad backen
Die Tomaten- Masse auf die noch warmen Brote verteilen und sofort servieren.	

