

## Toast alla Caprese aus dem Ofen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

16 Scheiben Toastbrot  
4 Tomaten  
3 Kugeln Mozzarella  
1 Bund Basilikum  
4 Esslöffel Paniermehl  
Olivenöl nach Bedarf  
3 Esslöffel Balsamico-Essig  
Salz

Tomaten und Mozzarella sind für mich einfach eine perfekte Kombi. Als ich noch in Italien gelebt habe, gab es Caprese häufig als Vorspeise oder als schnelles Mittagsgemüse. Vor allem für die heißen Sommermonate ist es perfekt um satt zu werden, ohne sich dabei schwer zu fühlen. Drauf kam dann meistens noch Basilikum oder Pesto, Salz, Pfeffer und Olivenöl.

Da ich als Kind immer etwas zurückhaltender bei Gemüse war, hab ich meistens nur den Mozzarella vom Teller gefuttert und die Tomaten drauf gelassen.

So etwas würde mir heute nicht mehr passieren: Der Geschmack der italienischen Tomaten und des frisch gepressten Olivenöls ist einfach einzigartig! Da fällt mir

ein, von dem guten Olivenöl hab ich noch etwas von meinem letzten Urlaub da. Frische Tomaten (vielleicht finde ich auch die Ochsenherzen) besorge ich mir noch schnell und belege dann mein Toast damit. Noch etwas Olivenöl und Basilikum drauf - und ab in den Ofen. Ratzfatz hole ich mir so ein bisschen Erinnerung an Italien in meinen Feierabend - einfach perfekt! Und schmecken tut es auch noch richtig gut, buon appetito!

- 1 -

Backofen auf 175°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Tomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella gut abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

- 3 -

Paniermehl auf dem Backblech verteilen. 8 Toastscheiben darauf legen und mit der Hälfte der Tomaten und des Mozzarellas belegen. Olivenöl darüber verteilen und mit Salz würzen. Restliche Toastscheiben auflegen und mit einer zweiten Schicht Tomatenscheiben und Mozzarella belegen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen.

- 4 -

Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen, auf den Toasts verteilen und mit Balsamico-Essig beträufeln.