



## **Bruschetta mit Mozzarella** für 4 Personen

### **Zutaten**

250 g Frankenthal Mozzarella  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 reife Tomaten  
1 Baguette  
6 TL Olivenöl  
½ Bd. Petersilie  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung**

Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch fein zerkleinern. Den Stielansatz der Tomaten entfernen und zusammen mit dem Mozzarella in Würfel (5 x 5 mm) schneiden. Backofen (Grillfunktion) auf 200 °C vorheizen.

Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- und Mozzarellawürfel, 3 TL Olivenöl, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.

Das Baguette in Scheiben schneiden und mit Öl beträufeln. Unter dem Grill ca. 4 Minuten goldbraun rösten. Den Belag auf den gerösteten, warmen Brotscheiben verteilen und sofort servieren.

Tipp: Das Brot kann auch in der Pfanne geröstet werden.