

Pane Pomodori

Zutaten:

- 1 Ciabatta
- 2 Fleischtomaten
- 2 Mozzarellakugeln
- 1 Zehe Knoblauch
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Küchenreibe, Pfanne, scharfes Messer, Sieb

Pane Pomodoro

Anleitung:

Schritt 1: Trenne jeweils die Enden vom Ciabattabrot und schneide es in der Mitte durch.

Schritt 2: Nimm dir eine Pfanne und stelle diese auf mittlere bis starke Hitze. Etwas Olivenöl rein & die Brothälften reinlegen.

Schritt 3: Nimm dir jetzt die Tomaten, schneide diese in 2 Hälften und reibe diese über die Küchenreibe um das Fleisch der Tomate zu erhalten. Lege dir dafür die Reibe in eine Schale.

Schritt 4: Nimm dir danach ein Sieb und passiere das Fleisch der Tomate im Sieb um die Flüssigkeit zu entfernen.

Schritt 5: Die Tomatenmasse dann mit Olivenöl, Salz & Pfeffer nach Belieben würzen.

Schritt 6: Sobald die Brothälften schön dunkelbraun angeröstet sind, nimmst du die raus und bestreichst die mit der Schnittfläche einer Knoblauchzehe.

Schritt 7: Als letztes nimmst du die Tomatenmasse und gibst diese auf das Brot. Danach noch die Mozzarellakugelhälften mit Olivenöl & Basilikum drauf.

Guten Appetit!