Artikel vom 23.08.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:41 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/ueberbackenes-tomaten-kaese-brot

Überbackenes Tomaten-Käse-Brot



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (pro Person):
Variante A:
1 große Scheibe Vollkorntoast,

1 EL Basilikumpesto,
5 Kirschtomaten,
etwa 50 g Mozzarella,
10 g Pecorino,
Salz,
Pfeffer,
Basilikum nach Geschmack.
Variante B:
1 große Scheibe Vollkorntoast,
25 g Pecorino,
50 g Mozzarella,
1 TL Olivenöl,
6 Kirschtomaten,
Salz,
Pfeffer,

Petersilie nach Geschmack.

Zubereitung:
Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Die Toastscheiben für Variante A mit dem Pesto bestreichen, nach Geschmack mit etwas Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und diese gleichmäßig auf dem Pesto verteilen. Die gewaschenen Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen. Den Pecorion darüber reiben. Für Variante B den Pecorino direkt auf das Toastbrot reiben, Pfeffer darüber geben und darauf Tropfenweise das Olivenöl verteilen. Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Die Kirschtomaten am Strunk etwas einschneiden und auf dem Käse verteilen. Beide Varianten auf der obersten Schiene mit dem Rost für circa 15 Minuten backen, bis der Käse schön gebräunt ist. Etwas abkühlen lassen und mit Basilikum oder Petersilie nach Geschmack dekoriert servieren.

Kathrin Fries