

# Geschmolzene Mozzarella-Tomaten 6 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg Tomaten</li><li>• 375 g Mozzarella</li><li>• 6 Stängel Basilikum</li><li>• Salz</li><li>• Pfeffer</li><li>• Knoblauchpulver</li><li>• Balsamico-Essig</li><li>• 3 EL Olivenöl</li><li>• Baguette</li><li>• Olivenöl zum Anbraten</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tomaten vierteln. Mozzarella in große Würfel schneiden. Basilikum abspülen und trocken tupfen. Einige Blätter zum Garnieren abzupfen. Den Rest klein schneiden.</li><li>2. Tomatenviertel mit Mozzarella und Basilikum mischen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Essig würzen. Die Zutaten in eine mikrowellengeeignete Form geben. Olivenöl darauf träufeln.</li><li>3. In der Mikrowelle bei 800 Watt 6 Minuten mit Abdeckhaube garen. Anschließend noch zwei Minuten in der ausgeschalteten Mikrowelle stehen lassen.</li><li>4. In der Zwischenzeit Baguette in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in Pfanne erhitzen und darin die Baguettescheiben von beiden Seiten braten.</li><li>5. Geschmolzene Mozzarella-Tomaten mit Basilikum garnieren und mit Baguettescheiben servieren.</li></ol>
<p><b>Die Mozzarella-Tomaten können auch im Backofen bei 160 °C Umluft 15-20 Minuten garen. Vorher die Form etwas einfetten.</b></p>	