# TOMATEN-MOZZARELLA-BRUSCHETTA

| Serves | Prep |
|---|---|
| 8-10 | 15-20 Min. |

## Method

Tomaten entkernen.

Zwiebel schälen.

Zwiebel in den Glasbehälter geben und leicht zerkleinern.

Tomaten und Basilikum hinzufügen und leicht zerkleinern.

Essig und Öl dazugeben. Nach Bedarf würzen.

Mit einem Löffel die Mischung auf das Ciabatta-Brot geben und etwas Käse darüber verteilen.

Mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

## Ingredients

8-10 Scheiben Ciabatta, ca. 1 cm dick, in Knoblauch und Olivenöl eingelegt, gewürzt und gegrillt

8 reife Strauchtomaten

1/2 rote Zwiebel

10 Blätter frischer Basilikum

20 ml Sherry-Essig

30 ml hochwertiges Olivenöl

Büffelmozzarella, Ziegen- oder Schafskäse

Meersalz zum Würzen

Schwarzer Pfeffer zum Würzen