

# BRUSCHETTA à LA TOMATE ET à LA MOZZARELLA

Portions

8-10

Préparation

15-20 min

## Préparation

Épépiner les tomates.

Peler et retirer le cœur de l'oignon.

Ajouter l'oignon dans le bol et hacher légèrement.

Ajouter les tomates et le basilic puis hacher légèrement.

Ajouter le vinaigre, l'huile et l'assaisonnement selon le goût.

Verser le mélange sur les ciabattas et arroser/émietter un peu de fromage.

Couper quelques feuilles de basilic sur le dessus et servir.

## Ingrédients

8 - 10 tranches de ciabatta, couper env. 1cm d'épaisseur, frotté avec de l'ail et de l'huile d'olive, assaisonné et grillé

8 tomates de vigne mûres

1/2 oignon rouge

10 feuilles de basilic frais

20ml de vinaigre de xérès

30ml d'huile d'olive de bonne qualité

Mozzarella di Bufala, fromage de chèvre ou feta

Sel

Poivre noir concassé