

Oliven-Ciabatta mit Tomaten-Mozzarella



Zutaten für 4 Personen:

½ Oliven-Ciabatta
200 g passierte Tomaten (wahlweise 8 frische Tomaten)
½ Büffel-Mozzarella
etwas Salz, Pfeffer, ½ TL Olivenöl
etwas Oregano, Zucker

Zubereitung:

Das Ciabatta und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die passierten Tomaten mit einer Brise Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Oregano und Olivenöl vermengen. Die Paste auf das Brot aufstreichen. Darauf dann die Mozzarella-Scheiben legen. Für fünf Minuten bei 180 Grad in den Backofen, bis das Brot kross und der Mozzarella zerlaufen ist.

Rezepte: Julius Kirchner, Bjarne Aßmann und Lukas Fischer, Fotos: Benedikt Miketta