

Basilikum-Tomate

Rezept-Info:

Personenzahl: 2 Stück
Menü: Vorspeise
Zubereitungszeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

2 St.	Fleischtomaten (je 200 g)	2 Btl.	Mozzarella-Käse (je 150 g)
	Kräutersalz		Oder Gouda-Käse
	Schwarzer Pfeffer		Basilikum
1 EL	Olivenöl		

Zubereitung:

Tomaten und gut abgetropften Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomaten- und Käsescheiben dachziegelartig in eine flache, gefettete Auflaufform legen. Mit den Gewürzen bestreuen, mit Öl beträufeln. Ofen mit 450 Watt + Grill (Stufe 3, vorgeheizt) etwa 10 Minuten garen, bis der Käse cremig zerläuft. Dazu passt gut frisches Stangenbrot.