



Bruschetta

Frisch aus Daniels Küche

Es braucht nicht viel, aber die Tomaten müssen reif und das Olivenöl gut sein. Heiß servieren, sonst wird der Mozzarella zum Kaugummi.

Bauernbrot

Cocktailtomaten

Mozzarella

Olivenöl

Oregano



1. Die Brotscheiben toasten, leicht mit Olivenöl bepinseln, geviertelte Cocktailtomaten und Mozzarellawürfel daraufgeben und mit Oregano würzen
2. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten gratinieren bis der Mozzarella schmilzt.
3. Sofort heiß servieren.