



## Bruschetta mit Mozzarella affumicata und Tomate

Das Antipasto war ursprünglich ein "Arme-Leute-Essen" aus Mittel- und Süditalien. Eine Scheibe angeröstetes Brot wurde mit einer Knoblauchzehe eingerieben, mit Olivenöl beträufelt und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Die Bruschetta wird heute zumeist mit klein gewürfelm Gemüse, vor allem mit Tomaten, mit Kräutern und auch mit Käse belegt: Mozzarella affumicata ist kräftig geräuchert, aber genauso weich und mit sämigem Kern wie der weisse Mozzarella, nicht zu verwechseln mit dem Scamorza, der von viel festerer Konsistenz ist.

### Zutaten (2 Vorspeisen)

3-4	Datteltomaten
100g	Mozzarella affumicata
2	Scheiben Brot mit krosser Rinde
1	grosse Knoblauchzehe
1-2El	Olivenöl
1El	weissser Balsamico
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Brotscheiben beidseitig mit Olivenöl einpinseln und für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben. Das Brot sollte nur leicht angeröstet sein.

Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Mozzarella ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden, in eine Schüssel geben und mit Balsamico vermischen, salzen und pfeffern.

Geröstete Brotscheiben kräftig mit Knoblauch einreiben. Mopzzarella-Tomaten-Gemisch

darauf geben. Wenn möglich sollte das geröstete Brot beim Servieren noch leicht warm sein.



