



BAGUETTE „CUCINA“

für 4 Personen

Zutaten

- 1 Stange Baguette
- 4 Tomaten
- 2 rote Paprikaschoten
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- italienische Kräutermischung (TK)
- 1 Mozzarella
- frische Basilikumblättchen

Zubereitung

1. Tomaten waschen, halbieren und würfeln.
2. Paprika putzen und ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Alles (Tomaten- und Paprikawürfel, Öl, Knoblauch) mit den Gewürzen zusammen pürieren.
4. Das entstandene Mus evtl. durch ein Sieb geben, wenn es zu flüssig geraten ist.
5. Das in Scheiben geschnittene Baguette damit bestreichen.
6. Mozzarella darauf geben. Im Ofen bei 200°C ca. 10 Minuten überbacken. (Sichtprobe!)
7. Mit Basilikum garnieren.

Guten Appetit!