

BRUSCHETTA BIERBROT

Mit Natives Olivenöl extra mit Basilikum



Zeit | Pers.
20 15 MIN. | 4



BRUSCHETTA BIERBROT

Vorbereitungszeit: 15 Minuten **Zubereitungszeit:** 1 Std. + 1 Std. Ruhezeit

Personen: 4

ZUTATEN:

<u>GUSSEISENPFANNE ODER RUNDE AUFLAUFFORM</u>	125 G BÜFFELMOZZARELLA
<u>12 STCK. POMODORO DELLA MAMMA</u>	3 EL BRUSCHETTA ORIGINALE
4 EISWÜRFEL UND KLEINE OFENFESTE SCHALE	10 GR FRISCHES BASILIKUM
340 ML BIER NACH WAHL	MEERSALZ
<u>3 EL NATIVES OLIVENÖL EXTRA MIT BASILIKUM</u>	
<u>1 BEER BREAD TOMATO, BASIL & ROASTED GARLIC</u>	



ZUBEREITUNG

Beer Bread Tomato, Basil & Roasted Garlic nach Packungsanweisung zubereiten und backen.

Das gebackene Brot oben kreuzweise ca. einen Zentimeter tief gitterförmig einschneiden. Pomodoro Della Mamma und Büffelmozzarella in kleine Stücke schneiden und mit Bruschetta Originale vermischen. Die Öffnungen des Brotes mit dem Mozzarellagemisch füllen, mit Basilikum Olivenöl besprenkeln und etwas Meersalz darüberstreuen. Brot 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad backen.

In der Zwischenzeit Basilikumblättchen klein schneiden. Brot aus dem Ofen nehmen, sobald der Mozzarella geschmolzen ist und das Brot eine goldbraune Farbe hat. Einige Minuten abkühlen lassen und mit dem frisch geschnittenen Basilikum bestreuen.

Guten Appetit!

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei Oil & Vinegar.