



Tomaten à la Bruschetta

Appetizer



58759



Tomaten à la Bruschetta



10 Min.



8 Pers.

Zutaten

• 16 Cherrytomaten • 3 EL **Bruschetta con Mango** • 1 EL **Passionsfrucht-Essig** • 5 EL lauwarmes Wasser • 2 EL **Puglia Olivenöl**

Zubereitung

In einem Schälchen die Bruschetta Kräutermischung mit dem Wasser verrühren und 5 Minuten quellen lassen. Von den Tomaten einen Deckel von ein paar Millimetern abschneiden. Das Fruchtfleisch aus den Tomaten löffeln. Den Passionsfrucht-Essig, das Olivenöl und etwas Fruchtfleisch zu den Bruschetta Kräutern geben. Gut mischen und in die hohlen Tomaten füllen. Eventuell mit etwas Petersilie garnieren. Die Tomaten auf einem Amuse-Gueule-Löffel servieren.

Tipp: Die Tomaten kurz im Ofen erwärmen für eine warme Geschmackssensation!

Die bei Oil & Vinegar erhältlichen Produkte sind **fett gedruckt**.

www.oilvinegar.com

