



„Gottes freundliche Verschmelzung“

gegrilltes Tomaten-Mozzarella mit geröstetem Knoblauch-Baguette

Zutaten (8 Personen)

8 Tomaten (Roma)
2 Rollen Mozzarella
1 Zweig Rosmarin*
1 Bund Basilikum
8 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Tomaten je nach Größe fünfmal tief (zwei-drittel) einschneiden.
Mozzarella in feine Scheiben schneiden und in die Tomaten-
schlitze stecken. Die Tomaten in eine geölte gusseiserne Pfanne
geben und für 8-10 min indirekt grillen.

**Wer möchte kann einen Rosmarinzweig zum Räuchern auf die
Kohle legen, dies erzeugt ein besonderes rauchiges Aroma.*

Die Tomaten aus dem Grill holen, auf einem Teller anrichten, mit
Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit
Basilikum garnieren.

1 Baguette
1-2 Knoblauchzehen
etwas Olivenöl
Salz

Baguette in schräge Scheiben schneiden, mit direkter Hitze
grillen und rösten, mit Knoblauch einreiben und Olivenöl
beträufeln und etwas salzen.

Genussgedanke zum Nachsinnen:

Die Verschmelzung von Mozzarella und Tomate erzeugt ein einzigartiges und besonderes Geschmackserlebnis. Eine wunderbare und unfassbar schöne Vorspeise, die Lust auf „MEHR“ macht. Ein Fest für den Gaumen, Gottes freundliche Verschmelzung live und pur auf der Zunge zergehen zu lassen.