

# Zutatenliste

## Zwieback-Bruschetta

Anzahl	Einheit	Zutat
9	Stück	Der Markenzwieback
6.00		Cocktailtomaten
1.00	Zehe(n)	Knoblauch
0.00		Olivenöl
0.50		Mozzarella
0.50		Zwiebel
0.00		Bruschettagewürz, Salz, Pfeffer, Basilikum

## Zubereitung

Tomaten waschen, entstielen und in kleine Würfel schneiden. Eine große Knoblauchzehe schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mozzarella ebenfalls in kleine Würfel schneiden und die Menge nach belieben wählen. Eine halbe kleine Zwiebel schälen und würfeln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Zu den Zutaten einen Schuss Olivenöl mit Basilikum geben (alternativ auch Olivenöl und frisches, gehacktes Basilikum). Die Menge mit Salz, Pfeffer und ggf. auch Bruschettagewürz abschmecken. Den Zwieback auf ein Backgitter mit Backpapier legen und die Menge darauf verteilen. Zum Abschluss zusätzlich etwas Olivenöl über den Zwieback träufeln. Das Bruschetta in den vorgeheizten Backofen bei 170°C für ca. 10min backen (Mozzarella muss zerlaufen sein).

Bruschetta direkt aus dem Backofen servieren. Tomate-Mozzarella im Ganzen passt sehr gut dazu. Alternativ kann auch Weichkäse im Bruschetta verwendet werden.