



Crostini mit Zucchini, Tomaten und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Ciabatta oder Baguette (falls kl., mehr Brotscheiben nehmen)
175 g Zucchini (1 St. Etwa 150-180g)
125 g Datteltomaten
1 kl. Frühlingszwiebel
0,5 TL Thymianblättchen
1 Zehe Knoblauch
2 St. Büffelmozzarella (je ca. 150g)
0,5 TL Aceto balsamico (=Balsamessig)
0,5 EL Olivenöl EV*)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Frühlingszwiebel waschen, welke Spitzen abschneiden, dann zusammen mit dem Grün fein hacken. Datteltomaten längs vierteln, dann Stücke quer halbieren. Zucchini waschen, Spitzen und Stiele abschneiden, Zucchini längs vierteln, weichen Kernbereich ausschneiden, dann nochmal längs teilen und quer in ca. 5mm Würfel schneiden. Knoblauch schälen und pürieren. Frühlingszwiebel in einer Pfanne mit mittlerer Hitze in Olivenöl ca. 5min braten. Zucchiniwürfel, Tomaten, Knoblauch und Thymian hinzufügen und weitere 10min braten. Mit Balsamessig, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Flüssigkeit verdunsten lassen. Ofen auf Grillstufe vorheizen. Brot im Ofen grillen, herausnehmen, Gemüsemischung darauf verteilen und mit einer Scheibe Mozzarella bedecken. Im Ofen überbacken.

*) Olivenöl EV = Olivenöl extra vergine, d.h. reines Olivenöl, erste Pressung, kalt gepresst.