

Tomaten mit überbackenem Mozzarella



Zutaten für zwei Personen:

eine große Fleischtomate oder
2 mittlere Tomaten

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer aus der Mühle

ca. 80 g geriebener Mozzarella

frisch geriebener Parmesan

Basilikum

1. Tomaten in Scheiben schneiden. In eine feuerfeste Form legen.

2. Die Knoblauchzehe schälen und anpressen. Dann mit einem Pinsel jeweils etwas Knoblauchsft abnehmen und die Tomatenscheiben leicht bepinseln. Anschließend salzen und pfeffern.

3. Die Tomatenscheiben mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen, Menge nach Geschmack; dann mit dem geriebenen Parmesan würzen.

4. Ofen auf 200° vorheizen und alles einige Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Nicht bräunen.

5. Mit Basilikumblättern garnieren, heiß servieren.

Hinweise:

Tomaten mit Mozzarella mal etwas anders interpretiert.

Einfach und schnell gemacht, ein besonderer Genuss, wenn der Käse noch heiß ist.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Vorspeisen, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023