

# Bruschetta mit Mozzarella

## Zutaten:

15 Scheiben Ciabatta - Brot (oder Ciabatta - Brötchen aufschneiden)  
15 kleine Cherry - Tomaten  
3 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
15 Mozzarella - Mini - Kugeln  
½ TL Oregano (getrocknet)  
½ TL Basilikum (getrocknet)  
Salz, Pfeffer, Olivenöl

## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Tomaten in kleine Stücke schneiden.
- Alles mit den Kräutern in eine Schüssel geben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mozzarellakugeln in dünne Scheiben schneiden.
- Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen.
- Bei 180° C etwa 5 Minuten rösten.
- Tomatenmischung auf die Scheiben geben.
- Dann den Mozzarella auflegen.
- Bei 125° C etwa 3 - 4 Minuten überbacken.
- Sofort servieren.