



Gebackener Caprese-Salat

Zutaten für 4 Personen

2 Fleischtomaten,

in dünne Scheiben geschnitten

1 Rubius mild in Scheiben geschnitten

12 entsteinte schwarze Oliven

Basilikumblätter

1 EL Olivenöl



Zubereitung

1. Den Backofengrill vorheizen. Tomaten, Käse, Olivenscheiben und Basilikumblätter abwechselnd aufeinander 4 kleine Türmchen schichten.
2. Die Türmchen vorsichtig auf ein Backblech heben und im Ofen 3 Minuten grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
3. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.
4. Auf Teller anrichten und mit Basilikum garnieren.
5. Sofort servieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com