

Mozzarella überbacken mit Oliven

[2 Portionen]

Zutaten:

2 Stücke Mozzarella

1 Fleischtomate

20g entsteinte Oliven

1 Knoblauchzehe, gepresst

1/2 TL Sambal Oelek

10g Semmelbrösel

6 Kirschtomaten

2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Tomate waschen und würfeln, Oliven fein schneiden.
3. Oliven, Knoblauch, Sambal Oelek und Semmelbrösel im Mixer zerkleinern und mit Tomatenwürfeln vermischen.
4. Mozzarella abtropfen lassen und im Ganzen eine ofenfeste Form geben. Mit der Oliven-Tomaten-Mischung bedecken.
5. Mozzarella mit etwas Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Kirschtomaten für 5 Minuten im Ofen überbacken. Dann direkt servieren.