

Ciabatta-Brot lecker mit heißen Tomaten, Mozzarella und Rucola auf dem Grill überbacken

Zutaten für 4 Portionen:

3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen (zerdrückt)
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 feste Eiertomaten
4 Scheiben Ciabatta-Brot
150 - 200 g Mozzarella (in Scheiben geschnitten)
1 Hand voll Rucola

Zubereitung:

Olivenöl mit Knoblauch vermischen, salzen und pfeffern. Tomaten halbieren, die Hälften mit etwas Knoblauchöl bestreichen und mit der Schnittseite nach oben in eine Grillschale legen. 3 Minuten bei mittlerer Hitze grillen, bis die Tomaten sich etwas schwarz verfärben. Die Tomaten aus der Grillschale nehmen und beiseite stellen.

Die Ciabatta-Scheiben auf einer Seite mit dem restlichen Knoblauchöl bestreichen. 2 Minuten auf den Rost grillen, dabei einmal wenden, bis sie auf beiden Seiten geröstet sind. Die Grillschale mit einer Zange oder Handschuhen vom Rost nehmen.

Die gerösteten Brotscheiben in die Schale legen, je 1 Scheibe Mozzarella, gefolgt von 2 Tomatenhälften drauflegen, und weitere 2 – 3 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Das überbackene Ciabatta-Brot vom Grill nehmen und mit dem Rucola garnieren. Vor dem Servieren nach Belieben noch etwas pfeffern und mit extra Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit ca. 10 Minuten
Grillzeit 7 – 8 Personen

Guten Appetit!