

Bruschetta mit Büffelmozzarella und schnellem Tomaten-Chutney



Zutaten für 4 Personen

Vorbereitung: 15 Min. – Grillzeit: 10 Min.

12 Baguettescheiben, ca 1 cm dick

Olivenöl

300 g Büffelmozzarella

Salzflakes

12 Basilikum-Blätter

Für das Tomaten-Chutney:

250 g Cocktail-Tomaten oder andere kleine Tomaten, halbiert

1 EL Olivenöl

1 EL Honig (je nach Süße der Tomaten)

Schale von ½ unbehandelten Bio-Orange

Saft von 1 Orange

4 Thymianzweige

Jeden Dienstag & Samstag um 11 Uhr

Radio Holiday
GRILLMIX
WÜRZIG . LECKER . LOCKER

mit freundlicher
Unterstützung von:

Grillstore
BARBECUE & GRILL

Salz

Tellicherry-Pfeffer

(alternativ anderer frisch gemahlener Pfeffer)

Zubereitung:

Für das Chutney die Tomaten mit Olivenöl auf der Plancha, bei hoher Temperatur braten, bis sie ihr Wasser abgegeben haben und weich sind. Orangenschale, -saft und Honig zugeben und so lange weiter braten, bis der Orangensaft verkocht ist. Thymian abzupfen und zum Chutney geben. In eine Schüssel füllen und mit Salz und Tellicherry-Pfeffer abschmecken.

Brot mit etwas Olivenöl beträufeln und auf der Plancha von einer Seite knusprig rösten. Das Brot in der äußeren Hälfte des Ringes bei niedrigerer Temperatur braten, so lässt sich der Röstgrad besser bestimmen und das Brot verbrennt nicht so schnell. Auf die geröstete Seite die Büffelmozzarella verteilen, so dass in der Mitte eine kleine Mulde entsteht. Tomaten-Chutney auf der Büffelmozzarella verteilen, mit Salzflakes etwas nachwürzen und mit einem Basilikumblatt dekorieren.

