Pomìto

RÖSTBROT „NORMA“



Vorbereitungszeit: 15 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Aubergine: 1
- Blütenblätter:
- Brot: 4 Scheiben
- Frisches Basilikum:
- Knoblauchzehe: 1
- Tockener Ricotta-Käse:

Vorbereitung

Eine Aubergine in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit EVO-Öl und dem Knoblauch kräftig anbraten.
Dann das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken**, die Gewürzkräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Wenn die Sauce eingekocht und dickflüssig ist, sie auf die gerösteten Brotscheiben geben und mit Krümel trockenen Ricotta-Käses, den Gewürzkräutern und den Blütenblättern anrichten.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 800 g

