

RÖSTBROT „NORMA“



Zubereitungszeit: 15 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

- Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken 500g 800 g
- **Zutaten**
 - Aubergine 1
 - Blütenblätter
 - Brot 4 Scheiben
 - Frisches Basilikum
 - Knoblauchzehe 1
 - Tockener Ricotta-Käse
 - None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

Eine Aubergine in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit EVO-Öl und dem Knoblauch kräftig anbraten.

Dann das **Pomito 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.