

CAPRESE ALS MEDITERRANE

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

4	Fleischtomaten
300 g	Mozzarella
1 Glas	Oliven
1	Baguette
1	Strauch Basilikum
2 EL	Balsamico Essig
2 EL	Crema di Balsamico
2 EL	Olivenöl
Mischsalat zum garnieren	
Salz und Pfeffer	



ZUBEREITUNG

Tomaten in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen und abtropfen lassen. Mozzarella ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Mischsalat putzen. Basilikumblätter fein hacken.

Pizzablech mit Backpapier auslegen.

Eine Tomatenscheibe mit etwas gehacktem Basilikum bestreuen. Eine Scheibe Mozzarella darauf legen. Noch eine Tomatenscheibe mit Basilikum und dann nochmals Mozzarella mit Olivenringen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

Baguette in Scheiben schneiden und auf den vorgeheizten Grill legen. Deckel schließen und ca. 3 – 4 Minuten Goldbraun rösten.

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

Nun das Pizzablech mit den Tomaten ca. 4 Minuten auf den Grill bis der Mozzarella leichte Farbe annimmt.

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Pizzablech

Die Tomaten mit dem gerösteten Baguette und dem Mischsalat auf einen Teller anrichten. Mit Balsamico Essig und Balsamico Crema beträufeln.