



Knoblauchbrot

mit Tomate-Mozzarella

ZUTATEN

Ein Ciabatta
3 Mozzarella
4 Tomaten
Balsamico Essenz
Grünes Pesto
Eine Knoblauchzehe
Basilikum
Olivenöl
Salz / Pfeffer

Aluminiumfolie

Einfach 

25 min. 

ZUBEREITUNG

- 1** Das Ciabatta längs halbieren, mit einer Prise Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Anschließend beide Hälften etwa eine Minute mit der Schnittseite nach unten auf den Grill legen.
- 2** Eine Knoblauchzehe halbieren und mit der Innenseite über die gegrillte Seite des Brotes reiben.
- 3** Mozzarella und Tomaten sowie das Basilikum in Scheiben schneiden. Mozzarella, Tomaten und Basilikum übereinander gleichmäßig auf den Stücken verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Alle kleinen Brote separat in Alufolie einpacken. Darauf achten, dass die Alufolie nicht direkt auf dem Belag aufliegt. Diese Alufolien-Päckchen für etwa 10-15 Minuten, nicht ganz mittig, auf den Grill platzieren.
- 5** Sobald der Mozzarella zerlaufen ist, können die Päckchen ausgepackt und mit Pesto oder Balsamico Essenz beträufelt werden. Je nach Belieben kann auch noch mit Pfeffer und Salz nachgewürzt werden. Für alle die Zwiebeln mögen: Es dürfen sich natürlich auch ein paar Zwiebelringe zu Mozzarella und Tomaten gesellen. CU wünscht einen guten Appetit!



CU | CAMPER .COM

