Friselle aus Apulien – Süditalien

Zutaten

- 4 Friselle
- 2 große Black Krim Fleischtomaten
- 2 Mozzarella
- 1 TL Kräutersalz
- 15 ml hochwertiges Olivenöl
- 1 Handvoll Rucola
- Oregano nach Geschmack



Zubereitung

- Die Friselle für etwa 3 Sekunden in kaltes Wasser eintauchen. Anschließend kurz abtropfen lassen und auf einen Teller legen.
- Die raue Oberseite mit etwas Olivenöl beträufeln.
- Die Black Krim Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Friselle damit großzügig belegen.
- Mit Kräutersalz und etwas Oregano würzen.
- Zum Schluss nochmals einen kleinen Spritzer Olivenöl darübergeben und mit frischem Rucola garnieren.
- Sofort servieren und genießen.

Portionsgröße: 4 Portionen
Zubereitungszeit: 5 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©