





Ofentomaten mit Mozzarella, Oliven, geröstetem Brot, Rucola und Basilikum



Zutaten für vier Personen

-  12 [Eiertomaten](#)
- 32 rote und gelbe [Kirschtomaten](#)
- 250 g Mozzarella
- 200 g Weißbrot, gewürfelt
- 4 EL schwarze getrocknete Oliven
- 2 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Rosmarin
-  1 Bund [Rucola](#)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- natives Olivenöl extra
- roter Balsamessig



Das Plus für Ihre Gesundheit

Bei Zutaten mit diesem Symbol finden Sie weitere Informationen in unserem [Kulinarischen Gesundheitslexikon](#). Klicken Sie einfach auf den Link neben dem Symbol.



Zubereitung

Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln, die Rosmarinzweige darauf legen, Salz und Pfeffer aus der Mühle auf den Boden streuen. Eiertomaten halbieren, mit den Kirschtomaten und den Oliven gleichmäßig in der Form verteilen. Die Tomaten von oben mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180° ca. 15 Minuten im Ofen backen.

In der Zwischenzeit das Basilikum klein schneiden und den Mozzarella mit der Hand in Walnuss große Stücke zerteilen. Die Brotwürfel in Olivenöl knusprig anbraten. Anschließend das Brot mit dem Basilikum in der Form verteilen, den Mozzarella auf die Tomaten geben und das Gericht weitere ca. 10 Minuten backen.

Zum Schluss die gesaschenen und verlesenen Rucolablätter auf den Tomaten verteilen und mit etwas Balsamessig und Olivenöl marinieren.

Mein Tipp

- Für dieses Gericht eignen sich alle Arten von Tomaten.
- Verwenden Sie altbackenes Vollkornbrot, es wird im Ofen besonders knusprig.



Viele weitere Rezepte für die mediterrane Küche finden Sie in den Kochbüchern von Gerald Wüchner:

- „Mediterrane Küche – Genuss & Chance für Ihr Herz“, die neueste Auflage mit neuen Rezepten
- „Salat & Co.“ mit insgesamt 52 Salatrezepten, eines für jede Woche im Jahr

Die Kochbücher sind erhältlich über die Internetseite der [Deutschen Herzstiftung](http://www.deutscheherzstiftung.de) oder in allen Cafeterien der ANregiomed-Kliniken und der Praxisklinik Feuchtwangen.