

GETROCKNETE PARADEISER PARADEISMARMELADE





PARADEISMARMELADEBROT

- Zutaten:
- 500 g Kirschtomaten halbiert
- 2 EL Honig
- 1 EL Balsamico-Essig
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 250 g Ricotta (glattgerührt)
- 4 Scheiben Sauerteigbrot gegrillt
- Frischer Basilikum



PARADEIS- MARMELADEBROT

- **Zubereitung**
- Paradeiser in Olivenöl 10 Min. schmoren.
- Honig und Balsamico zugeben, weitere 5 Min. einkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.
- Brotscheiben toasten, Ricotta aufstreichen, Tomatenmarmelade darauf verteilen.
- Mit Basilikum garnieren.