

## Tomaten-Raritäten mit Mozzarella und warmen Ciabatta

für 3 - 4 Pers.:

### Zutaten:

150 g Ciabatta vom Vortag  
3 EL Olivenöl  
2 rote Zwiebeln  
ca. 3/4 kg Tomaten bunt  
(z.B. gelbe, grüne, violette, Raritäten)  
Salz, Pfeffer, Prise Zucker  
reichlich Basilikum  
125 g Mozzarella  
5 EL Weißweinessig



### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden, die Tomaten waschen, dann vierteln und achteln. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Nun Essig, Salz, Pfeffer und ½ TL Zucker gut verrühren, 2 – 3 EL Öl darunter rühren bis feine Öltröpfchen zu erkennen sind. Alle Zutaten, bis auf das Brot, mit der Marinade vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Das Ciabatta in dünne Scheiben schneiden, auf den Rost des Backrohrs legen und dort richtig knusprig goldbraun werden lassen. Etwas salzen.

Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und die krossen Ciabatta-Stücke unter den Salat heben.