

Springform Ø 24 cm



Art.-Nr. 661318



STÄDTER®
A BRAND OF KUHN RIKON

Tomaten Mozzarella Torte

FÜR EINE Ø 24 CM SPRINGFORM | ARBEITSZEIT: 40 MIN.+ KÜHLZEIT

Zutaten: 1400 g Cocktailtomaten, 900 g Mozzarella, 2 Bund Basilikum, 360 g Ciabatta, 180 ml Olivenöl, 5-7 El Balsamico Creme/Essig, 2-4 Zehen Knoblauch, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die entstandene Tomatenflüssigkeit abgießen, aber auffangen und aufbewahren. Den Mozzarella abtropfen lassen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden oder in mundgerechte Stücke zupfen. Das Basilikum ebenfalls waschen und abzupfen. Ein paar schöne Blätter für die Deko aufbewahren, den Rest grob hacken. Das Ciabatta in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz im Ofen oder der Pfanne anrösten. Für die Marinade das Olivenöl mit der Tomatenflüssigkeit, dem gepressten Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer und drei Esslöffel Balsamico-Essig mischen.

Zum Schichten der Torte die Brotscheiben von beiden Seiten in die vorbereitete Marinade tunken und dicht an dicht in den Tortenring legen. Dann die Hälfte der geschnittenen Tomaten auf der Brotschicht verteilen. Über die Tomaten die Hälfte des Mozzarellas verteilen und mit der Hälfte des gehackten Basilikums bestreuen. Die Schichten werden in der gleichen Reihenfolge aufgetragen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Den Mozzarella mit noch etwas Tomaten dekorieren und mit dem Balsamico-Essig beträufeln. Die Form abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Ring abziehen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.



Springform Pan Ø 24 cm



Item no. 661318



STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Tomato and Mozzarella Tart

FOR A Ø 24 CM SPRINGFORM PAN |
WORKING TIME: APPROX 40 MIN. + COOLING TIME

Ingredients: 1400 g cherry tomatoes, 900 g mozzarella, 2 bunches Basil, 360 g ciabatta, 180 ml Olive oil, 5-7 tbsp balsamic cream/vinegar, 2-4 cloves of garlic, salt und pepper

Preparation:

Wash the tomatoes and slice them. Season with salt and pepper in a bowl and leave to stand for about 10 minutes. Drain off the tomato juice, but collect and set it aside. Drain the mozzarella and slice it into pieces about 0.5 cm thick, or tear it into bite-sized pieces. Wash the basil and tear the leaves. Set aside a few nice leaves for decoration and roughly chop the rest. Cut the ciabatta into slices about 1 cm thick and toast briefly in the oven or a frying pan. For the marinade, mix the olive oil with the tomato juice, the crushed garlic, a little salt and pepper, and three tablespoons of balsamic vinegar.

To assemble the tart, dip both sides of the bread slices into the prepared marinade and arrange them tightly in the tart ring. Then spread half of the sliced tomatoes over the layer of bread. Spread half of the mozzarella over the tomatoes and sprinkle with half of the chopped basil. Continue layering in the same order until all the ingredients are used up. Decorate the mozzarella with a few more tomatoes and drizzle with balsamic vinegar. Cover the tin and place in the fridge overnight. Before serving, remove the ring and garnish with fresh basil leaves.

