



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner
Ochsbrot

ZUTATEN

- 1 Scheibe Ochsbrot (oder dunkles, derbes, würziges Schwarzbrot)
- 1 reife Tomate
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- etwas frischer Thymian, gewaschen
- 50 g Büffelmozzarella (cremig)
- 1 kleine reife Avocado, entkernt und geschält
- 2 Stängel Basilikum
- etwas Olivenöl
- etwas Meersalz
- etwas grober Pfeffer
- etwas frischer Zitronensaft
- ½ TL Zatar Gewürzmischung (z.B. von Ingo Holland)

ZUBEREITUNG

Avocado grob hacken, mit Zitronensaft, Olivenöl und Meersalz würzig abschmecken. Tomate im Ganzen bei direkter Hitze rundherum sehr dunkel grillen, von der Schale und vom Kerngehäuse befreien und grob hacken und mit grob gezupftem Basilikum und etwas Meersalz abschmecken.

Ochsbrot leicht mit Olivenöl bestreichen, bei direkter Hitze kurz und knackig von beiden Seiten grillen, direkt eine Knoblauchzehe auf einer Seite des Brotes verreiben und mit Zatar bestreuen. Avocado grob auf dem Brot verteilen, gehackte Tomate, und gezupften Mozzarella darauf platzieren und mit Zatar und grobem Pfeffer garniert genießen.