

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:  
**Tomaten-Mozzarella-Panizza**



**mehr Kochtipps:  
[lifefchannel.ch/kochtipp](https://lifefchannel.ch/kochtipp)**

## Zubereitung

- Backofen auf 220 °C vorheizen
- Das Brot in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden
- Die getrockneten Tomaten in gleichmässige Stücke schneiden
- Cherry-Tomaten waschen und vierteln
- Mozzarella in gleichmässige Würfel schneiden
- Oregano fein hacken
- Die Brotscheiben mit Tomatenpüree bestreichen
- Die getrockneten Tomaten auf die Brotscheiben verteilen, danach die Cherry-Tomaten darauf geben
- Die Mozzarella-Würfel verteilen und den gehackten Oregano darüberstreuen
- Mit etwas Pfeffer abschmecken und im Backofen ca. 15 Minuten backen

## Zutaten

- 1 Stk. *altbackenes Brot*
- 80 g *Tomatenpüree*
- 150 g *getrocknete Tomaten*
- 150 g *Cherry-Tomaten*
- 200 g *Mozzarella*
- 5 g *Oregano*
- Pfeffer*