

## RÖSTBROT „NORMA“



**Vorbereitungszeit:** 15 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Aubergine: 1
- Blütenblätter:
- Brot: 4 Scheiben
- Frisches Basilikum:
- Knoblauchzehe: 1
- Tockener Ricotta-Käse:

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 800 g



## Vorbereitung

Eine Aubergine in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit EVO-Öl und dem Knoblauch kräftig anbraten. Dann das **Pomito Tomatenfruchtfleisch in Stücken**, die Gewürzkräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Sauce eingekocht und dickflüssig ist, sie auf die gerösteten Brotscheiben geben und mit Krümel trockenen Ricotta-Käses, den Gewürzkräutern und den Blütenblättern anrichten.