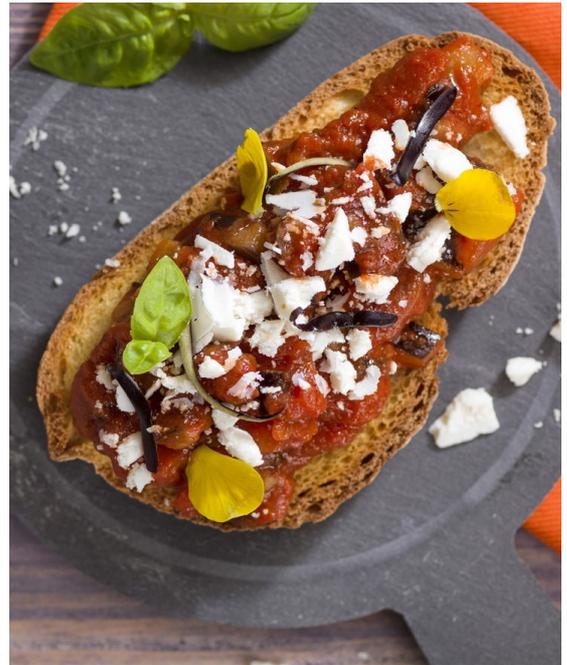


## RÖSTBROT „NORMA“

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

### Zutaten

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



### Vorbereitung

Eine Aubergine in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit EVO-Öl und dem Knoblauch kräftig anbraten.

Dann das **Pomìto 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.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Tomaten in Stücken  
800 g

