

## Italienisches Baguette mit Catalogna Aurelia

Zutaten für 2 Personen:

1 (ca. 300 g) Staude Blattzicho-1 Zitrone 2 Knoblauchzehen

1 Glas getrocknete Tomaten

für den Blattzichorie Den Blattzichorie waschen und die Stängel abschneiden. Öl mit geschälten, halbierten Knoblauchzehen in einer großen Pfanne erhitzen. Dann den Blattzichorie hinzugeben und für 20 Min mit rie/Catalogna Aurelia einem Schuss Wasser dünsten. Hierfür Salz hinzufügen und mit einem Deckel abdecken.

3 – 4 EL Olivenöl Nach dem Blanchieren mit Zitronensaft ablöschen. Die Baguettes Salz nach Packungsanleitung aufbacken, anschließend kurz abkühlen lassen, aufschneiden und die Innenseiten mit dem Öl der eingelegaußerdem ten Tomaten beträufeln.

2 Baguettes zum aufbacken Nach Belieben den Knoblauch aus der Pfanne nehmen, mit einer wahlweise Ciabatta Gabel grob zerdrücken und auf dem Baguette verteilen. Den 2 Tomaten Blattzichorie auf den Baguette-Hälften platzieren und beliebig mit 2 Mozzarella di Bufala Mozzarella, frischen Tomaten- und Mozzarella-Scheiben belegen.