



## Genießen

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, 17.07.2025**

**Bruschetta mit Büffel-Mozzarella, Pfirsich und Basilikum**

**Für 8 Stück**

### **Zutaten:**

8 Scheiben Baguette (je ca. 1,5 cm dick)  
1 großer Pfirsich  
1 EL Olivenöl  
250 g Büffel-Mozzarella  
2 Stiele Basilikum

### **Zubereitung:**

1. Baguettescheiben toasten oder bei mittlerer bis starker Hitze in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten goldbraun rösten und herausnehmen.
2. Den Pfirsich abbrausen, trockentupfen, halbieren und den Stein entfernen. Pfirsichhälften in je 4 Spalten schneiden.
3. Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Pfirsichspalten bei starker Hitze auf beiden Seiten scharf anbraten. Pfanne von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.
4. Mozzarella trockentupfen.
5. Baguettescheiben auf einen großen Teller legen. Mozzarella in Stücke zupfen und mit den Pfirsichspalten auf dem Baguette verteilen.
6. Basilikum abbrausen, trockentupfen und die Blättchen über den Röstbrotten zerzupfen.