

Tomaten-Antipasti

Zutaten:

ODERfrucht „Böhmische Knödel nach Original Rezeptur“, 450 g
Olivenöl, kalt gepresst
Knoblauch
Zwiebeln
Tomaten
Salz, Pfeffer
Basilikum



Zubereitung

Die tiefgekühlten Scheiben „Böhmische Knödel“ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der abgezogenen Knoblauchzehe einreiben, anschließend mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Backofen ca. 10 min. backen. Tomaten und Zwiebeln in Stücke schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die erhitzten Böhmische-Knödel-Scheiben mit der Tomaten-Zwiebel-Mischung belegen und mit Basilikum dekoriert servieren.