

Tomaten-Mozzarella-Porridge mit Basilikum

Eine pikante Hafermahlzeit mit Tomatensaft

etwa 1 Portion    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Kirschtomaten
50 g Mini-Mozzarella-Kugeln
1 EL Basilikumblätter
150 ml Tomatensaft
(Handelsware)
1 Pck. Dr. Oetker Vitalis Porridge
Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Tomaten waschen und vierteln. Mozzarella-Kugeln halbieren, Basilikumblätter grob hacken. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Tomatensaft aufkochen. Porridge in eine Schale geben und mit dem kochenden Saft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum untermischen. Porridge mit Tomaten und Mozzarella in eine Auflaufform geben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

3 Tomaten-Mozzarella-Porridge noch warm verzehren.