

# Friselle con stracciatella e pomodori al forno

Viani



## Friselle mit Stracciatella und gebackenen Tomaten

### ZUBEREITUNG

Eine Auflaufform mit Wasser befüllen, so dass es ca. 5 cm hoch in der Form steht. 1 TL Salz und 2 EL Olivenöl hinzufügen und verrühren. Die Friselle mit der Schnittfläche ins Wasser geben und circa 40 Sec. untertauchen, herausnehmen und dann weitere 5 Min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die gebackenen Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Die Friselle sollten mittlerweile außen weich sein, in der Mitte jedoch weiterhin mit bissfestem Kern, und können belegt werden.

Zuerst die Stracciatellafäden drapieren, dann die gebackenen Tomaten darauf verteilen. Mit den Kräutern bestreuen, abschließend mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

---

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Friselle  
Natives Olivenöl extra  
Salz  
1 Glas Ofentomaten  
200 g Stracciatella  
2-3 EL frische gehackte Kräuter  
z.B. *Basilikum* und *Rucola*  
Frischer Pfeffer