



Es ist schon vorgekommen, dass ich von Leuten Vorschläge für Beiträge für meinen Blog erhalten habe. So klickte mich Mal der Onkel meiner Frau an und wünschte sich Röstli-Rezepte. Da ich kein grosser persönlicher Bezug zu Röstli habe, gibt es wenige Geschichten dazu zu erzählen und so kommt es, dass das erste Röstli-Rezept bis jetzt auf sich warten liess.

Diese Kreation stammt von meiner Mutter. Sie bereitete das Gericht zum ersten Mal zu, als sie für meine sich vegetarisch ernährende Frau ein zweiter Gang anbieten wollte. So entstand diese italo-schweizer Fusion-Kitchen Röstli, die auf Anhieb alle liebten und seither im Kochrepertoire der Familie einen fixen Platz bekommen hat.

Zutaten für 4 Personen
 1 Pack fertige Röstli
 2 Tomaten
 2 Mozzarellakugeln
 1 TL Oregano
 Schwarzer Pfeffer
 Einige Basilikumblätter

Die fertige Röstli nach Angaben auf der Packung auf in einer Bratpfanne auf der einen Seite goldbraun braten.

Derweil Tomaten und Mozzarella in ca. 0.5 cm dünne Scheiben schneiden.
 Die Röstli wenden, und Tomatenscheiben darauf verteilen. Auf jede Tomatenscheibe eine Scheibe Mozzarella darauf platzieren.
 Mit frisch gemahlenem Pfeffer und bei Bedarf mit etwas Salz würzen. Oregano darauf verteilen, Bratpfanne mit einem Deckel verschliessen und Röstli auch auf der

anderen Seite goldbraun werden lassen.
 In der Zwischenzeit die Basilikumblätter feine Streifen schneiden. Die Röstli portionieren und auf die Teller verteilen, mit dem feinschnittenen Basilikum garnieren und servieren.