


Tomaten-Mozzarella-Porridge mit Basilikum

etwa 1 Portion

 gelingt leicht bis 20 Min.**Zutaten:**

100 g Kirschtomaten
50 g Mini-Mozzarella-Kugeln
1 geh. EL Basilikumblätter
150 ml Tomatensaft
(Handelsware)
1 Pck. Dr. Oetker Vitalis Porridge
Classic
etwas Salz
etwas 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 Porridge noch warm verzehren.