



**Kochrezept Mario Commune, 27. Oktober 2007**

**Italienische Involtni nach Hausrezept**

**Zutaten (2 Personen)**

2 dünne türkische Flachbrote (Dürüm Ekmegi)

120 g Mozzarella

2 Tomaten

Basilikum

Prise Pfeffer

Prise Salz

**Zutaten für die italienische Crème**

1 Becher Crème fraîche

½ Paprikaschote

Basilikum

Knoblauch

Pfeffer

Salz

## **Zubereitung**

Schneiden Sie zunächst eine Mozzarella, eine Tomate, eine handvoll frischen Basilikum klein. Mischen Sie alles zusammen und würzen nach belieben mit Salz und Pfeffer.

Für die italienische Crème hacken Sie eine Tomate, Paprikaschoten und Basilikum klein und mischen sie unter die Crème fraîche. Würzen Sie anschließend mit Knoblauch, Pfeffer und Salz nach.

Streichen Sie nun die Crème dünn auf das Flachbrot und fügen den klein geschnittenen Tomaten-Mozarella-Salat hinzu. Das Flachbrot vorsichtig zusammen rollen und das Ganze bei mittlerer Hitze circa 5 Minuten im Backofen backen.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!