



## UNSER REZEPT TIPP

Öffnungszeiten  
Mo.-Fr. 9.00-18.30 Uhr  
Samstag 9.00-16.00 Uhr  
Mittagstisch  
täglich ab 11.30 Uhr

DER SNACK DES SOMMERS - KNÄCKEBROT AUF ITALIENISCH

## FRISELLE

### ZUTATEN

1 Pkg	Friselle (2-fach gebackenes Brot)	250 g	Cherrytomaten
200 g	Hähnchenbrustfilet		(oder 3 Stk Strauchtomaten)
1 Stk	Büffel-Mozzarella		Rucola, Basilikum
1 Stk	Paprika (rot oder gelb)		Olivenöl, Salz, Pfeffer zum Würzen

### ZUBEREITUNG

1. Cherrytomaten vierteln (Strauchtomaten in kleine Würfel schneiden). Die Kerne entfernen und in ein kleines Gefäß geben. Die Tomatenstücke mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
2. Hähnchenbrust und Paprika in kleine Stücke schneiden. Das Hähnchen in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz bevor das Hähnchen fertig ist, die Paprika mit in die Pfanne geben und fertig braten. Wenn nötig nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Büffel-Mozzarella würfeln und zusammen mit der Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten und Basilikum in ein Gefäß geben. Anschließend die entfernten Tomatenkerne darüber gießen und 5-6 Minuten einweichen lassen.
5. Die Mischung über die Friselle geben und je nach Geschmack mit Basilikumblättern oder Rucola dekorieren.

UNSER TIPP: Granatapfelkerne geben nochmal den richtigen Frische-Kick.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND GUTEN APPETIT!

Für den Zutaten- und auch sonstigen Einkauf sind Sie bei uns im Frega Großmarkt in der Georg-Wulf-Straße 13-15 in Bremen genau richtig. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Schauen Sie auch in unserem Online-Shop vorbei. Genuss made in Italia bequem von zu Hause einkaufen unter: [shop.frega.de](https://shop.frega.de)