



# Mini-Bruschette mit Tomaten & Mozzarella

## Schwedische Kokosbollar

Die Bruschette sind perfekt für deinen EM Apéro. Die Kokosbollar eignen sich als süssen Snack für dein Buffet.

Zutaten für 2 Personen  
(alle im goods-Shop erhältlich)

### Zutaten Bruschette

- 4-5 Scheiben Ciabatta oder Baguette
- 2 reife Tomaten
- 1 Kugel Mozzarella
- 1 EL Olivenöl
- ein paar frische Basilikumblätter
- Salz & Pfeffer

### Zutaten Kokosbollar

- 50 g Haferflocken
- 30 g weiche Butter
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Ahornsirup oder Zucker
- 2 EL Kokosraspeln (plus extra zum Wälzen)

Zubereitung:

### Bruschette

1. Das Brot in Scheiben schneiden und im Ofen oder in der Pfanne anrösten.
2. Tomaten und Mozzarella fein würfeln und mit dem Öl, Salz und Pfeffer mischen.
3. Die Mischung auf die Brotscheiben geben und mit Basilikum garnieren.

**Tip:** Die Brotscheiben vorerst mit Pesto bestreichen.

### Schwedische Kokosbollar

1. Alle Zutaten vermengen und zu kleinen Kugeln formen.
2. Die Kugeln in den Kokosraspeln wälzen und kühl stellen. Es ist kein Backen nötig.



goods App  
downloaden  
und profitieren!

Rezept kreiert durch @Myriam

goods Bahnhof Tiefenbrunnen, 8008 Zürich  
goods Winterthur Bahnhofplatz, 8400 Winterthur  
[www.goods.ch](http://www.goods.ch)

**goods.**  
365 Tage frisch einkaufen