

Bruschetta mit Tomaten

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

Für das Brot

1 Ciabatta
8 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe

Für den Belag

2 große Tomaten
4 Zweig(e) Basilikum
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zum Garnieren

1 Zweig(e) Basilikum
optional: Parmesan (vegetarischer Hartkäse)

- 1 -

Ofen auf ca. 180 °C Umluft vorheizen. Für das Brot Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl einpinseln. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

- 2 -

Währenddessen für den Belag Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, Blätter abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Alles in einer Schüssel mit Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Brot aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Knoblauch schälen und obere Seite der Brotscheiben mit der Zehe einreiben.

- 4 -

Brotscheiben mit je 1 EL Tomaten-Mischung belegen. Mit Basilikum und nach Belieben mit geriebenem Parmesan garnieren.

Du siehst rot? Dann steht vor dir gerade wahrscheinlich ein Teller mit knusprigem **Bruschetta mit Tomaten!** Diese **italienische Vorspeise** ist immer wieder ein **Klassiker** – und nicht nur bei Italienern. Also hol sie dir nach Hause. Du brauchst nur Brot, Tomaten, etwas Basilikum und Knoblauch. Und das wars auch schon – schnell zubereitet, frisch und wahnsinnig lecker. Einfach buono!