

REZEPT

Tomaten Basilikum Bruschetta



Kategorie: Vorspeisen & kleine Gerichte

Zubereitung: 20 Minuten

Menge: 2-3 Portionen

ZUTATEN

- ✓ 5 Strauchtomaten
- ✓ 2 Knoblauchzehen
- ✓ 5EL Olivenöl
- ✓ 1EL dunklen Balsamicoessig
- ✓ 2 Ciabatta Brote
- ✓ Oregano gerebelt, Salz & Pfeffer
- ✓ frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

Zuerst die Tomaten waschen, vom Grün befreien und in kleine Würfel schneiden.

Dann mit etwa 4EL Olivenöl und den Balsamicoessig sowie den Gewürzen in einer kleinen Schüssel vermengen und ziehen lassen.

Den Knoblauch abziehen und das Brot in feine Scheiben schneiden.

Eine Seite der Brotscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und mit der bestrichenen Seite in eine heiße Pfanne legen und leicht anrösten (3-4 Minuten).

Dabei stets ein Auge drauf haben, damit Euch nichts anbrennt.

Dann die angerösteten Brotscheiben aus der Pfanne nehmen und die geröstete Seite mit dem Knoblauch leicht einreiben (wem das zu viel Knobi ist, einfach weglassen).

Anschließend die Tomatenmischung auf dem Brot verteilen und mit frischem Basilikum garnieren.

CHRISTIANE KAWUREK

Lust auf mehr? Schau hier vorbei www.einfachgemueslich.de