

Bruschetta mit Tomate und Knoblauch

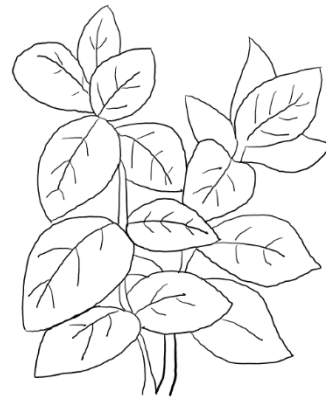
ZUTATEN für 4 Portionen

Für das Brot:

- 1 Ciabatta oder Vollkornbrot
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

Für den Beleg:

- 500g Tomaten nach Wahl
- 6 Frische Basilikumzweige
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehen
- Etwas Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Brot in Scheiben schneiden und Knoblauch halbieren
2. Brotscheibe mit Knoblauch einreiben
3. Brot in der Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten
4. Tomaten, Basilikum sowie anderes Gemüse und Kräuter gründlich abwaschen
5. Tomaten und Knoblauch in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
6. Basilikum in feine Streifen schneiden und in die Schüssel dazugeben
7. Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und alles vermengen
8. Den Brotaufstrich nun auf das goldbraune Brot geben und genießen