

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten-Basilikum-Belag



Eine Vorspeise aus klein gewürfelten Tomaten mit Öl und Gewürzen auf geröstetem Brot. Weltweit bekannt als Bruschetta, eine Gaumenfreude, schnell vorbereitet & perfekt zum Selbermachen.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

400 g Cocktailtomaten	die Tomaten halbieren und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch fein würfeln. Basilikum waschen und klein hacken. Ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Eine kleine frische Knoblauchzehe sehr fein würfeln und mit den Gewürzen in eine Schüssel geben, alles gut miteinander vermengen und etwas marinieren lassen.
½ Bund Basilikum	
5 EL Olivenöl	
½ TL Salz	
½ TL Pfeffer	
½ Knoblauchzehe	
1 Baguette oder Ciabatta Brot	das Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben mit der Schnittfläche einreiben. Dann die Brotscheiben bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Olivenöl von beiden Seiten goldbraun rösten. Die einzelnen Scheiben mit dem Tomaten-Basilikum-Belag belegen. Zusätzlich mit dem restlichen Basilikum garnieren. Guten Appetit.
4 EL Olivenöl	
1 Knoblauchzehe	
Tipp	wer mag, kann etwas frisch geriebenen Parmesan darüber geben.