

Bruschetta mit Tomaten



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ciabatta	12 Scheibe(n)
Knoblauchzehen	4 Stk.
Olivenöl	Etwas / nach Bedarf
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Aceto Balsamico / Balsamessig / Balsamicoessig weiß	Etwas / nach Bedarf
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Kräutermeersalz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Tomaten waschen und fein würfelig schneiden,
Knoblauch schälen und fein hacken,
Basilikum waschen und ebenfalls fein hacken,
Die Zutaten gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Etwas Balsamico zugeben und das Ganze einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Anschließend die Backröhre auf 200°C O/U Hitze vorheizen,
die Brote auf ein Blech legen und mit wenig Olivenöl beträufeln,
die Tomatenmasse abtropfen lassen und auf den Weißbrotscheiben verteilen,
Die Brote nun für einige Minuten in die Backröhre geben und warm servieren.

Variante:

Man kann auch die Brote ohne den Tomatenbelag in die Backröhre geben und die Tomaten vor dem servieren erst auf die Brote geben.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1622-Bruschetta-mit-Tomaten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at