

Bruschetto

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Tomaten / Paradeiser	4 Stk.
Paprika, grün	1 Stk.
Olivenöl	3 Esslöffel
Knoblauchzehen	3 Stk.
Frischer Basilikum / Basilikumblätter	1 Esslöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Vollmeersalz	Etwas / nach Bedarf
Weißbrote / Stangenweißbrote	6 Scheibe(n)

Zubereitung:

Tomaten waschen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und sehr kleinwürfelig schneiden. Paprika und Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Pfeffer und Salz vermengen. Weißbrotscheiben mit Olivenöl und Knoblauch bestreichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200 Grad hellbraun knusprig rösten. Marinierte Tomaten-Würfel gleichmäßig auf den heißen Broten verteilen. Warm servieren! Dazu passend: heller Rotwein.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2154-Bruschetto.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at