Rezept

# Bruschetta della casa

Ein Rezept von Bruschetta della casa, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | sonnengereifte Tomaten |
| **2** | Knoblauchzehen |
| **1 Stängel** | glatte Petersilie |
| **6 EL** | Olivenöl |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| **2** | Frühlingszwiebeln |
| **1 kleiner Zweig** | Rosmarin |
| **1** | kleine rote Peperoni |
| | Salz |
| **2 große Scheiben** | Weißbrot |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten waschen und klein würfeln, dabei Stielansätze herausschneiden. Von den Frühlingszwiebeln dunkles Grün und Wurzeln abschneiden, die Zwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Peperoni waschen, entstielen und ebenfalls fein hacken.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Darin Frühlingszwiebeln und Knoblauch andünsten. Tomaten, Kräuter und Peperoni in die Pfanne geben, salzen, pfeffern. Alles ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend verkocht ist.

3. Inzwischen Brotscheiben vierteln und in einer zweiten großen Pfanne trocken bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun rösten. Die Scheiben auf einem Teller anrichten und großzügig mit dem übrigen Olivenöl beträufeln. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Brot verteilen.