Rezept

Einfache Bruschetta

Ein Rezept von Einfache Bruschetta, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** reife Tomaten
- **4** große Brotscheiben (toskanisches Weißbrot oder Bauernbrot aus Sauerteig)
- Salz
- **8** Basilikumblättchen
- **4** Knoblauchzehen
- **8 EL** bestes Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen, grünen Stielansatz rausschneiden, Tomaten sehr klein würfeln. Basilikum in feine Streifen schneiden.

2. Die Brotscheiben halbieren, im Toaster oder im heißen Backofen bei höchster Stufe anrösten.

3. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die gerösteten Brote damit kräftig einreiben, jeweils 1 EL Olivenöl auf jede Scheibe träufeln. Tomaten darauf verteilen, salzen und pfeffern, mit Basilikumstreifen bestreuen.