

Rezept

Bruschetta

Ein Rezept von Bruschetta, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------|--|
| ½ Bund Basilikum | 3-4 Tomaten (Hauptsache: reif und fruchtig) |
| 4 EL bestes Olivenöl | Salz |
| schwarzer Pfeffer aus der Mühle | 4 große Scheiben italienisches Weißbrot |
| 4 Knoblauchzehen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen und würfeln – ohne den Stielansatz. Beides mit dem Öl mischen, salzen und pfeffern.

2. Die Brote halbieren und rösten – im Toaster oder im Backofen auf höchster Stufe (etwa 4 Minuten).

3. Inzwischen den Knoblauch schälen. Die heißen knusprigen Brote damit einreiben, sie funktionieren wie eine Reibe. Tomaten drauf und ganz schnell essen.