

Rezept

# Bruschetta Xxl

Ein Rezept von Bruschetta Xxl, am 18.04.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> vollreife Eiertomaten oder kleine Strauchtomaten	<b>1/2 Bund</b> Basilikum
<b>2 EL</b> schwarze Oliven (ohne Stein)	<b>2</b> sehr frische Knoblauchzehen (sonst lieber weglassen)
Salz	<b>5 EL</b> sehr gutes Olivenöl
Zucker	schwarzer Pfeffer
	<b>1 großes</b> Ciabatta- oder Krustenbrötchen oder 1 kleines Baguette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Die Tomaten kreuzförmig einritzen, in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser überbrühen und etwas stehen lassen, dann abgießen und häuten. Die Tomaten halbieren, die Stielansätze ausschneiden und die Kerne entfernen. Das Tomatenfruchtfleisch würfeln und in eine kleine Schüssel geben.
2. Das Basilikum kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, in Streifen schneiden und unter die Tomatenwürfel rühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Oliven, nach Belieben halbiert, dazugeben. Die Tomatenmischung mit 1 EL Olivenöl verrühren, kräftig salzen und pfeffern und mit 1 kleinen Prise Zucker würzen.
3. Ciabatta oder Baguette längs halbieren. Die Hälften mit der Innenseite nach oben im heißen Ofen (Mitte) in 2-4 Min. knusprig rösten. Dann aus dem Backofen nehmen und je 2 EL Olivenöl auf die Schnittflächen träufeln. Jeweils die Hälfte der Tomatenmischung darauföffeln. Nach Belieben Halloumi-Spieße in die Brote stecken. Sofort genießen.