

Rezept

Bruschetta mit Tomaten

Ein Rezept von Bruschetta mit Tomaten, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 300 g reife Tomaten | 2 Frühlingszwiebeln |
| 1/2 Bund Basilikum | 4 EL kalt gepresstes Olivenöl |
| Salz | Pfeffer |
| 4 große oder 8 kleine Scheiben italienisches Weißbrot oder helles Bauernbrot (ca. 200 g) | 1 Knoblauchzehe |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft nicht empfehlenswert!) vorheizen oder den Backofengrill später vorheizen. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe schneiden. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
2. Die Tomatenwürfel mit Frühlingszwiebeln, Basilikum und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Brotscheiben halbieren und auf den Rost in den heißen Ofen (Mitte) legen. In 4-5 Min. knusprig rösten.
4. Knoblauch schälen und halbieren, die Brotscheiben damit kräftig einreiben. Die Tomatenmischung auf die Brote verteilen. Sofort servieren.