

Rezept

Bruschetta mit selbst gemachtem Tomatenmark

Ein Rezept von Bruschetta mit selbst gemachtem Tomatenmark, am 26.04.2024

Zutaten

5 kg vollreife Tomaten	Meersalz
4 Scheiben Sauerteigbrot	4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)	
Außerdem:	
ofenfeste Form (30 x 20 cm)	4 Twist-off-Gläser (à 250 ml)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal, 13 g F, 15 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. Die Tomaten vierteln und mit 1 großen Prise Salz mit dem Pürierstab oder im Standmixer fein pürieren. In einem großen Topf auf niedriger Stufe erhitzen und offen unter gelegentlichem Rühren ca. 50 Min. einköcheln. Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Püree in eine ofenfeste Form füllen und im Ofen (Mitte) weitere 30 Min. backen, bis es die Konsistenz von Tomatenmark hat.
2. Die Gläser und dazugehörigen Deckel gründlich reinigen und vorbereiten. Vom Tomatenmark ca. 200 g abnehmen. Das restliche Tomatenmark in die vorbereiteten Gläser füllen, diese verschließen und abkühlen lassen.
3. Die Brotscheiben im Toaster oder in einer Pfanne kräftig rösten. Dann die Scheiben mit dem Tomatenmark bestreichen, mit Olivenöl beträufeln und schwarzen Pfeffer darübermahlen.