

Rezept

Bruschetta vom Grill

Ein Rezept von Bruschetta vom Grill, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 2 Tomaten | 1 Frühlingszwiebel |
| 1 EL frisch gehackte Lieblingskräuter | Salz |
| Pfeffer | 4 große Scheiben Ciabatta oder toskanisches Weißbrot |
| Olivenöl | Alufolie oder Aluschalen |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Die Frühlingszwiebel putzen und in ganz feine Stücke schneiden.
2. Tomaten, Frühlingszwiebel und Kräuter vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Löffel auf den Weißbrotscheiben verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Auf Alufolie oder in Aluschalen 3-5 Min. grillen.