

Rezept

## Bruschette mit Kirschtomaten und Basilikum

Ein Rezept von Bruschette mit Kirschtomaten und Basilikum, am 25.04.2024

### Zutaten

<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>1</b> weiße Zwiebel
<b>4</b> Knoblauchzehen	<b>4 Stängel</b> Basilikum
<b>1 EL</b> Weißweinessig	4 EL natives Olivenöl extra
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>4 Scheiben</b> Weißbrot	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

### Zubereitung

1. Die Kirschtomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel nicht zu klein würfeln. Die Hälfte der Knoblauchzehen fein hacken. Die Basilikumblätter mit Küchenpapier trocken abreiben, die Blätter grob zerschneiden.
2. Tomaten, Zwiebeln, gehackten Knoblauch und Basilikum mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer vorsichtig vermischen.
3. Die Brotscheiben quer halbieren und im Toaster hellbraun rösten. Die heißen Brotscheiben mit den übrigen Knoblauchzehen auf einer Seite einreiben und mit dieser Seite nach oben auf Tellern anrichten. Die Tomatenmischung darauf verteilen und sofort servieren, das Brot soll nicht durchweichen.