

Rezept

Sonnengereifte Tomaten auf Weißbrot

Ein Rezept von Sonnengereifte Tomaten auf Weißbrot, am 19.04.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	2 Stängel Basilikum oder Petersilie
6 EL Olivenöl	2 große Scheiben Weißbrot
400 g sonnengereifte Tomaten	grobes Salz
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen. Das Basilikum oder die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen hacken.

2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Brotscheiben halbieren und im Öl auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und mit den Knoblauchzehen einreiben.

3. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze ausschneiden. Die Tomaten auf dem Brot anrichten, mit Basilikum oder Petersilie bestreuen. Salz, Pfeffer. Fertig!!!