

Rezept

Tomaten-Knoblauch-Brot

Ein Rezept von Tomaten-Knoblauch-Brot, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------|
| 4 große Scheiben spanisches Weißbrot
(ersatzweise Ciabatta) | 2 Knoblauchzehen |
| 4 TL bestes Olivenöl | 2 reife Strauchtomaten |
| | Salz |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Brotscheiben auf dem Blech im Backofen bei 100° (Mitte, Umluft 90°) oder im Toaster auf beiden Seiten knusprig, aber nicht braun rösten. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und die gerösteten Brotscheiben damit einreiben.
-
2. Die Tomaten quer halbieren und die Brote mit den Schnittflächen kräftig einreiben, so dass das aromatische Fruchtfleisch gut in das Brot eindringt. Mit je 1 TL Olivenöl beträufeln und leicht salzen.