

Rezept

# Tomaten-Sellerie-Bruschette

Ein Rezept von Tomaten-Sellerie-Bruschette, am 01.03.2024

## Zutaten

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>1 Stange</b> Staudensellerie                                   | <b>3</b> reife Tomaten  |
| 1/2 Bund Petersilie   | <b>4 EL</b> Olivenöl    |
| Salz  | Pfeffer                 |
| <b>4</b> große Scheiben italienisches Weißbrot (oder 8-12 kleine) | <b>4</b> Knoblauchzehen |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen. Den Sellerie waschen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und würfeln. Petersilie waschen, sehr fein hacken. Alles mit dem Öl mischen, salzen und pfeffern.
- 
2. Die Brote auf dem Rost im heißen Ofen (Mitte, Umluft 220°) etwa 5 Min. rösten. Den Knoblauch schälen, die Brotscheiben damit einreiben und mit Tomatenmischung belegen.