Tomaten Bruschetta

Die klassischen italienischen Tomaten Bruschetta sind eine beliebte Vorspeise. Eine einfache, schnelle Rezept Idee aus dem Mittelmeer Raum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

6 Scheiben	Weißbrot
3 Stk.	Tomaten (reife)
1 Bund	Basilikum
	Olivenöl extra vergine
3 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Tomaten Bruschetta** den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren, und klein würfelig schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Weißbrotscheiben kurz anrösten. Knoblauchzehen abschälen, durch einen Knoblauchpresse auf die noch heißen Brotscheiben beidseitig pressen und verreiben.

3. Die klein geschnittenen Tomaten auf das Bruschetta verteilen und etwas Olivenöl beträufeln.

4. Basilikum waschen, trocken schütteln, fein hacken und auf Brote verteilen. Auf Teller servieren und mit Basilikum Blätter garnieren.

Tipp