Bruschetta mit Tomaten

Mit diesem Rezept gelingt eine tolle Vorspeise für ein italienisches Menü. Die Bruschetta mit Tomaten lassen sich mit frischen Kräutern noch verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Ciabatta
4 Stk.	Fleischtomaten
1 Stk.	Frühlingszwiebel
2 Stk.	Sardellen
6 EL	Olivenöl
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Oregano
2 EL	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Bruschetta mit Tomaten** ist ein echter Klassiker der italienischen Küche. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und kalt abschrecken. Die Tomaten von den Stängelansätzen befreien, häuten, entkernen und das Fruchtfleisch fein hacken.

2. Die Sardellen trocken tupfen und klein schneiden. Knoblauch pellen und fein würfeln. Zwiebel pellen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Den frischen Oregano und Basilikum waschen, abtrocknen und hacken. Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Zwiebeln, Oregano und Basilikum mischen, salzen und pfeffern und das Olivenöl hinzufügen.

3. Das Ciabatta (Baguette) goldgelb anrösten und anschließend die Tomatenmischung darauf verteilen. Die Bruschetta mit Tomaten sofort servieren.

Tipp

Die Bruschetta mit Tomaten zusätzlich mit Blattsalat servieren.