Bruschetta

Die Bruschetta mit Tomaten und Olivenöl ist eine wunderbare mediterrane Kost. Das einfache Rezept gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Tomaten (reife)
2 Scheiben	Ciabatta (oder Weißbrot)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Olivenöl extra vergine
50 g	Schafskäse
	Salz und Pfeffer
4 Blätter	Basilikum

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und sehr kleine Würfel schneiden. Die Basilikum-Blätter in Streifen schneiden und die Knoblauchzehen schälen.

2. Das Brot in einem Toaster oder im Backrohr anrösten.

3. Knoblauch auf die Brotscheiben pressen und einreiben, Olivenöl darüber träufeln, die Tomaten und Schafskäse darauf verteilen.

4. Die **Bruschetta** mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum garnieren.

Tipp