Einfache Bruschetta

Einfache Bruschetta sind rasch zubereitet, die mediterrane Vorspeise erinnert an den letzen Italien Urlaub.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

6 Stk.	Paradeiser
8 Scheiben	Weißbrot (Baguette oder Sandwich)
3 EL	natives Olivenöl extra
2 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
	Basilikum

Zubereitung

1. Zuerst für die Einfache Bruscetta die Paradeiser waschen und klein würfelig schneiden. Knoblauchzehen abziehen. Paradeiser in eine Schüssel geben, Knoblauch pressen, Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Kurz ziehen lassen.

2. Brot toasten oder im Backofen kurz kross rösten. Die gewürzte Paradeiser Masse auf die Brote verteilen. Nochmals kurz im Backofen überbacken. Die fertige Bruscetta mit Basilikum Blätter garnieren und noch warm servieren.

Tipp