

# Einfache Bruschetta

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

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

6 Stk.	Paradeiser
8 Scheiben	<a href="#">Weißbrot</a> (Baguette oder Sandwich)
3 EL	natives Olivenöl extra
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	<a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Zuerst für die Einfache Bruschetta 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 Bruschetta mit Basilikum Blätter garnieren und noch warm servieren.

## Tipp