

Italienisches Röstbrot Bruschetta



Zutaten für vier Personen:

8 Scheiben Ciabatta-Weißbrot
(oder Parisienne)

2 Knoblauchzehen

1 Fleischtomate

einige Basilikumblätter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 EL italienisches Olivenöl

1. Tomate 1 min überbrühen und die Haut abziehen. Die Tomate vierteln, entkernen und fein würfeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Basilikumblätter zupfen, waschen und in Streifen schneiden.

3. Ciabatta-Brot in Scheiben schneiden und im Toaster hellbraun rösten.

4. Mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln.

5. Die Brotecken mit den Tomatenwürfeln belegen und mit dem Basilikum garnieren.

Hinweise:

Als Appetitanreger 2 Stück pro Person rechnen. Größe wie Baguettescheiben.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Röstbrotte, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 10.01.2023