



Bruschetta

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1	ganzes Weißbrot/ Baguette	5	mittelgroße Fleischtomaten
10 Blätter	Basilikum	2 TL	Oregano
2 TL	gehackter Knoblauch	50 ml	Olivenöl
2 Spritzer	lieblicher Essig		Pfeffer

Zubereitung

-
1. Weißbrot in handflächengroße Stücke schneiden. Im Toaster, Ofen oder Pfanne leicht rösten.
 2. Fleischtomaten vom Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßige Würfel schneiden.
 3. Mit Salz, Essig, feinen Basilikum Streifen, Pfeffer, Knoblauch und Essig vermengen.
 4. Für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
 5. Olivenöl unterheben.
 6. Bruschetta-Masse auf dem Röstbrot anrichten.

Bruschetta

Stand 16.07.2021