

Bruschetta

Zutaten für 6 Bruschetta:

400g Strauch- oder Marzanotomaten

1/2 Bund Basilikum

5 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Ciabatta

1/2 chinesischer Zwiebelknoblauch oder 2 Knoblauchzehen

Rapsöl

Zubereitung:

Tomaten vierteln, entkernen und häuten (siehe Video https://youtu.be/6Jg0hzPX_Is), danach das Fruchtfleisch in feine 3-5mm große Würfel schneiden.

Basilikum in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Tomatenwürfeln (Tomatenconcassé) in eine kleine Schüssel geben. Leicht mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und das Olivenöl dazugeben.

Eine Grill- oder Bratpfanne erhitzen.

Das Ciabatta in etwa 1,5cm dicke Scheiben schneiden, mit etwas Rapsöl beträufeln und von beiden Seiten kross in der Pfanne anbraten.

Die angerösteten Brotscheiben aus der Pfanne nehmen, mit dem angeschnittenen Knoblauch einreiben und im Anschluss die angemachten Tomatenwürfel auf den Brotscheiben verteilen.

Wer mag kann noch etwas alten Parmesan über die Bruschetta reiben, oder mit altem Balsamico beträufeln.

