



Natur & Welt
entdecken

Bruschetta

Von Frau Selent

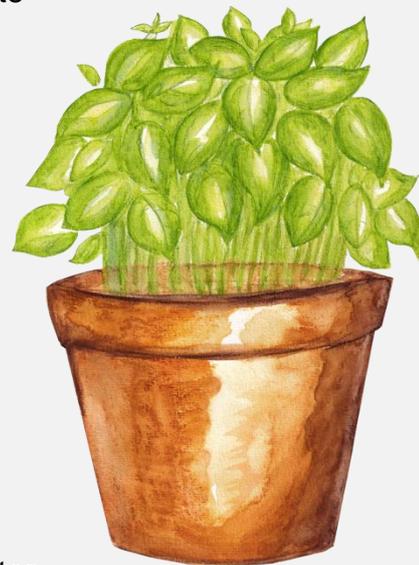
Bereite knusprige und rein vegetarische Bruschetta zu!

Materialliste

Du benötigst für 4 Portionen:

- Ciabatta-Brot oder Baguette
- 5 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 1-2 TL Kräutersalz
- Basilikum
- Parmesan

- Backpapier
- Schüssel
- Schneidebrett
- Messer
- Löffel
- Reibe
- Knoblauchpresse
- Backofen und Backofengitter
- Löffel
- Kühlschrank



Anleitung

1. Wasche die Tomaten und entferne das Grün. Vierteile die Tomaten und schneide sie in kleine Würfel.
2. Zerkleinere den Knoblauch in einer Knoblauchpresse. Gib ihn danach zu den Tomatenwürfeln dazu.
3. Ergänze die Mischung mit 3 EL Öl sowie 1 - 2 TL Kräutersalz und rühre gut durch.
4. Das Ganze lässt du nun für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.
5. Heize danach den Backofen auf 180 - 200 °C (Umluft) vor und hole die Tomatenmischung aus dem Kühlschrank.
6. Schneide das Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben und beträufele diese mit dem restlichen Öl.
7. Versehe ein Backofengitter mit Backpapier und lege die

Brotscheiben darauf aus. Lasse nun das Brot in der Mitte des Ofens für 5 - 8 Minuten goldfarben backen (nicht zu dunkel, da es sonst zu hart wird).

8. Hole anschließend die Brotscheiben aus dem Ofen. Belege sie mit dem Tomaten-Gemisch (1/2 - 1 EL pro Scheibe).
9. Reibe Parmesan-Käse in kleine Stücke und verteile diese auf den belegten Brotscheiben.
10. Verteile zu guter Letzt Basilikum-Blätter ganz oder klein geschnitten darüber.



Bon appétit! Guten Appetit!