

Italienische Rezepte

Italienische Bruschetta Einfach Selber Machen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Brot, Antipasti, Vorspeise, Italien

2	Knoblauchzehen			Pfeffer
1	Fleischtomate	8		Scheiben Baguette, quer
	einige Basilikumblätter			-geschnitten
	Salz	4	Essl.	Oliveöl

1. Backofen auf 250 Grad C vorheizen.

2. Tomate waschen (evtl. enthäuten) und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Masse auf die Brotscheiben geben, mit Öl beträufeln und ca. 15 Minuten rösten. Sofort servieren.

Alternativ kann man auch noch Mozzarella Scheiben über die Tomaten legen.

Zubereitungszeit 15 Minuten