

Bruschetta mit Tomaten



vegetarisch

Zutaten für 4 Personen:

Für das Brot

- 1 Baguette (oder unser [Ciabattabrot](#))
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl (extra vergine)

Für das Topping

- 400 g Tomaten
- Basilikum (10 Blätter)
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 7 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 27 Minuten

Bruschetta selber machen. So gehts:

Bereite zuerst das Tomaten-Topping vor.

1. Schneide die Tomaten in sehr kleine Würfel und gib sie in eine Schüssel.
2. Schäle den Knoblauch und presse eine Zehe zur Tomatenmischung.
3. Hacke das Basilikum und mische es unter. Würze den Tomatensalat mit Salz und

Pfeffer oder gern auch einer passenden Gewürzmischung. Lasse die Mischung nun ziehen.

Widme dich nun dem Bruschetta-Brot.

4. Presse die andere Knoblauchzehe in eine kleine Schüssel und vermische sie mit Olivenöl.
5. Schneide das Ciabatta in Scheiben und pinsele es mit dem Knoblauchöl ein.
6. Röste die Scheiben im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze an. Alternativ kannst du es auch in der Pfanne rösten oder auch grillen.

Bruschetta mit Tomaten belegen

7. Gieße den Tomatensalat durch ein Sieb, damit er nicht zu viel Flüssigkeit enthält und das Brot durchweicht.
8. Verteile die Tomatenmischung nun auf den gerösteten Brotscheiben.
9. Je nach Lust und Laune kannst du sie um kleine halbierte Mozzarellakugeln ergänzen oder sogar nochmal kurz damit im Ofen überbacken.

Lasst es euch schmecken!

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

