

Bruschetta mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen

Für das Brot

- [Baguette](#) (oder anderes Brot, gern auch Ciabatta)
- 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 mit Tomaten selber machen:

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

9. Je nach Lust und Laune kannst du sie um kleine halbierte Mozzarellakugeln ergänzen oder sogar nochmal kurz damit im Ofen überbacken.

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

