

Bruschetta mit Tomaten

Zutaten: 1 kleines italienisches Weissbrot oder Baguette

4 Esslöffel Olivenöl

8 Flaschen Tomaten

1 Knoblauchzehe

Schwarzer Pfeffer

Basilikumblätter

Zubereitung:

- Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Das Brot in Scheiben schneiden.
- Scheiben auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln.
- In den Backofen legen, nach 10 min. kehren und nochmal 10 min. backen.
- Sobald sie goldbraun und knusprig sind, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
- Die Tomaten schneiden und das Brot mit Knoblauch einreiben.
- Die Tomaten auf das Brot legen, mit Olivenöl und Pfeffer würzen.
- Die Basilikumblätter auf die Bruschetta streuen und geniessen.

