

# BRUSCHETTA

TOMATE

SAISON VON JULI BIS OKTOBER



## FÜR 8 PORTIONEN WIRD BENÖTIGT:

- 3 -4 TOMATEN
- 8 SCHEIBEN CIABATTA
- 3 STIELE BASILIKUM
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- SALZ
- PFEFFER
- 2-3 EL OLIVENÖL

## ZUBEREITUNG:

1. DIE TOMATEN WASCHEN UND IN FEINE WÜRFEL SCHNEIDEN.
2. DEN BACKOFEN AUF 160 GRAD UMLUFT VORHEIZEN UND DIE CIABATTASCHEIBEN 6-8 MINUTEN KNUSPRIG RÖSTEN.
3. DAS BASILIKUM WASCHEN, TROCKEN SCHÜTTELN, DIE BLÄTTER ABZUPFEN UND FEIN HACKEN.
4. DEN KNOBLAUCH SCHÄLEN UND DAMIT DIE BROTSCHNEIBEN EINREIBEN.
5. TOMATEN, BASILIKUM, OLIVENÖL, SALZ UND PFEFFER VERMISCHEN. DANACH AUF DIE BROTSCHNEIBEN VERTEILEN UND SERVIEREN.

