

Bruschetta

Zutaten:

2 Knoblauchzehen, 1 Fleischtomate, einige Basilikumblätter, Salz frisch gemahlener Pfeffer, 8 dünne Scheiben Weissbrot, 4 EL Olivenöl, kaltgepresst

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Tomate waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Basilikum waschen, trocknen und in kleine Streifen schneiden, mit der Tomate mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotscheiben im Ofen goldbraun rösten.

Die heißen Brotscheiben mit dem Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Mit der Tomatenmasse belegen und sofort servieren.