



Klassische Bruschetta mit Tomaten & Knoblauch



Zutaten

Menge

200 g	Mini-Rispen Tomaten
200 g	bunte Cocktailtomaten
2	Knoblauchzehen
1 Spritzer	Balsamico
8 EL	Olivenöl
1 kleines	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Handvoll	Ciabatta
	Basilikum
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1878 kJ, 448 kcal, 49,8 g Kohlenhydrate, 8,72 g Eiweiß, 25,6 g Fett, 240 mg Cholesterin, 4,17 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie **schnell** **vegan**

Zubereitung

Findest du Bruschetta beim Italiener auch eines der besten Vorspeisen auf der Karte? Dann haben wir gute Neuigkeiten, denn du kannst die klassische Bruschetta auch ganz einfach zuhause nachmachen! Die klassische Bruschetta besteht hauptsächlich aus geröstetem Ciabatta, frischen Tomaten und Knoblauch. Aufgepeppt mit Basilikum, Olivenöl und etwas Balsamico ist die italienische Bruschetta dann wirklich perfekt. Wenn du etwas Italien Feeling zu dir nachhause holen möchtest, solltest du das Bruschetta Rezept unbedingt probieren! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Dann das Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln, sowie salzen und pfeffern. Im heißen Ofen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 8 Minuten hellbraun rösten.

Step 2:

In der Zwischenzeit machst du den Belag. Dazu die Tomaten würfeln und den Knoblauch fein hacken. Zusammen mit grob gehacktem Basilikum und etwas Balsamico vermengen. Dann würzt du alles mit Salz und Pfeffer und vermischt es mit ca. 4 EL Olivenöl.

Step 3:

Den Tomatensalat verteilst du auf den noch heißen Broten und servierst sie sofort.