



Bruschetta

(4 Personen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
5 Stück 2 Zehen 3 EL	Tomaten Knoblauch Olivenöl Salz Pfeffer	Die Tomaten waschen und vom Grün befreien. Halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch sehr klein schneiden und zu den Tomatenstücken geben. Mit gut 3 EL Öl sowie 1 - 2 TL Tomatengewürzsalz mischen. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
		Den Backofen auf 180 - 200 °C Umluft vorheizen.
1 Stück 2 EL	Ciabatta Olivenöl	Die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen. Das Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln. Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen und die Ciabattascheiben darauf ausbreiten.
		Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 5 - 8 Minuten goldbraun backen, nicht zu dunkel, sonst werden sie zu hart. Die Ciabattascheiben aus dem Ofen nehmen und mit 0,5 - 1 Esslöffel der Tomaten-Knoblauchmischung pro Scheibe belegen.
4 Blätter	Frischer Basilikum	Das Bruschetta mit dem gewaschenen Basilikum belegen.