

Enrico's italienische Bruschetta



ZUTATEN:

- 1 Ciabatta/Weißbrot
- 6 große Tomaten/600g Cocktailtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel/Schalotte (nach Bedarf)
- 1 Bund Basilikum
- Oregano
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

SCHRITTE:

- 1) Tomaten waschen (Strunk bei großen Tomaten entfernen) und klein schneiden.
- 2) Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Wer möchte, schält und schneidet noch eine Zwiebel/Schalotte klein. (Original italienische Bruschetta wird ohne Zwiebeln zubereitet.)
- 3) Tomatenwürfel, Knoblauch, ggf. Zwiebeln in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4) Basilikumblätter und Oregano fein hacken, unter die Tomaten mischen, Olivenöl (ca. 4 EL) dazu geben und alles vermischen.
- 5) Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.
- 6) Das Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
- 7) Das Brot mit Olivenöl beträufeln und für ca. 10-15 Minuten im Ofen rösten, je nachdem wie knusprig das Brot werden soll.
- 8) Das warme Brot direkt mit den Tomaten belegen und noch warm servieren.

GEHEIMTIPPS:

- Bruschetta mit frischem Bauernbrot statt Weißbrot zubereiten, schmeckt etwas würziger und auch sehr lecker.
- Wer keine Tomaten mag, kann sein Bruschetta auch mit (gegrillter/angebratener) Zucchini oder Aubergine belegen.

**Unser
Club.de**

