

# BRUSCHETTA MIT TOMATEN



## Zutaten für 4 Personen

- 4 reife Tomaten
- 8 Scheiben Ciabatta Brot
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Olivenöl extra vergine
- 12 frische Basilikumblätter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz

# BRUSCHETTA MIT TOMATEN

## Zubereitung

- 1.** Das Ciabatta Brot in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2.** Die Brotscheiben entweder in einer beschichteten Pfanne ohne Öl oder im Backofen (auf dem Grillrost bei 200° C Ober-/Unterhitze) 8 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen.
- 3.** In der Zwischenzeit Knoblauchzehen schälen und Tomaten waschen. Den Strunk und die Kerne entfernen und die Tomaten in 1 cm große Würfel schneiden.
- 4.** Die Brotscheiben mit den Knoblauchzehen einreiben und mit jeweils 3 EL Olivenöl gleichmäßig beträufeln.
- 5.** Die Tomatenwürfel auf den Brotscheiben verteilen und pro Scheibe noch ein paar Tropfen Olivenöl auf die Tomatenwürfel träufeln.
- 6.** Mit Salz, Pfeffer und klein gezupften Basilikum-Blättern würzen.

### Tipp

Bruschetta mit Tomaten kann man warm oder kalt servieren.

---

### Herkunft

Das Rezept stammt von Renate Link, die im Genussteam aktiv ist. Das Genussteam zaubert im Erlebnis.Genuss.Zentrum aus alten Gemüse- und Getreidesorten Gerichte aus Kindertagen. Unter dem Motto „Essen statt vergessen!“ darf einmal im Monat probiert werden.

Mehr Informationen:

[www.freilichtmuseum-beuren.de](http://www.freilichtmuseum-beuren.de)

[www.erlebnis-genuss-zentrum.de](http://www.erlebnis-genuss-zentrum.de)

Copyright: Freilichtmuseum Beuren, 1. Auflage 2022

