

Italienische Rezepte

Bruschetta Mit Tomaten - Bruschetta Al Pomodoro

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Brot Tomate Italien, Gemüse

4	kl. Fleischtomaten	500 g	Salz
2	Knoblauchzehen	(evtl. mehr)	Pfeffer
4	Scheiben	Graubrot	50 g Parmesan am Stück
5	Essl.	Öl	16 schwarze Oliven

Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herausschneiden. Knoblauch pellen, Brot im Toaster goldbraun rösten und mit einer Knoblauchzehe abreiben.

Restlichen Knoblauch hacken.

Jede Brotscheibe mit 1 El Öl beträufeln.

Tomaten in dicke Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Brotscheiben anordnen.

Tomaten salzen und pfeffern und mit Knoblauch bestreuen.

Parmesan darüber hobeln. Brote mit restlichem Olivenöl beträufeln.

Vor dem Servieren mit gehacktem Basilikum bestreuen und mit Oliven umlegen.