

# Bruschetta mit Tomaten



Nährwerte pro Stück: Eiweiß: 3g / Fett: 4g / Kohlenhydrate: 18g / Brennwert: 121 kcal

## ZUTATEN FÜR 8 STÜCKE

5 reife Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 EL fein geschnittene Basilikumblättchen  
2-3 EL Olivenöl  
Salz  
gem. Pfeffer  
8 große Scheiben Baguette oder Ciabatta  
einige vorbereitete Basilikumblättchen



© Eising Studio Food Photo & Video für ZS Verlag

1. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 220°C  
Heißluft: etwa 200°C

2. Die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Nach 1–2 Minuten herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten enthäuten, halbieren und die Stängel ansätze herausschneiden. Die Tomaten entkernen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken.

3. Die Tomatenwürfel in eine Schüssel geben. Knoblauch, geschnittene Basilikumblättchen und Olivenöl hinzugeben. Die Zutaten miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Brotscheiben etwa 5 Minuten rösten.

5. Die Tomatenmasse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Bruschetta mit den vorbereiteten Basilikumblättchen garnieren und sofort servieren.

**Tipp:**

Steht Ihnen kein Backofen zur Verfügung, dann die Brotscheiben portionsweise mit etwas Öl in einer großen Pfanne von beiden Seiten anbraten.



Mehr Rezepte in:  
„Grundkochbuch“

