

Bruschetta mit Tomaten

Für 6 Personen

Zubereitungszeit:
30 Min.

Zutaten

- 5 EL Olivenöl
- 12 Scheiben Ciabatta
- 6 grosse Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Basilikum
- Balsamico-Essig
- Pfeffer

Zubereitung

3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben darin rösten. Tomaten waschen und in Viertel schneiden. Die Kerne entfernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden.
Knoblauch fein hacken. Basilikum waschen, in feine Streifen schneiden. Tomaten, Knoblauch und Basilikum mischen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Öl würzen. Tomaten auf die Brotscheiben geben.