



Bruschetta mit Tomaten

4-6 Portionen

6 vollreife Strauchtomaten

3 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

8-12 Basilikumblätter

Salz

Pfeffer

Ciabatta, Baguette oder helles Mischbrot

Tomaten häuten, entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und in einem Sieb abtropfen lassen

Knoblauch pellen und fein würfeln

Brot in Scheiben schneiden (je nach Größe 1 oder 2 Scheiben pro Portion)

Tomaten, Knoblauch in einer kleinen Schüssel vermengen, evtl. ein paar Tropfen Olivenöl zugeben, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben von beiden Seiten darin leicht rösten. Das Brot auf Teller legen, etwas abkühlen lassen, die Tomaten darauf verteilen und mit Basilikumblättern garnieren.

Die Bezeichnung Bruschetta für dieses Gericht ist irreführend. Eigentlich ist Bruschetta lediglich das (geröstete) Brot. Was darauf kommt, ist belanglos.