

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**15 Min.**

SAISON  
**ganzjährig**

HERKUNFT  
**Italien**

## BRUSCHETTA MIT TOMATEN



Rezept und Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Das lateinische Wort bruscare wanderte in die Umgangssprache und bedeutet toasten. Es war ein römischer Brauch, an kühlen Herbsttagen Brot über offenen Feuern zu rösten und mit frisch gepresstem Olivenöl zu beträufeln.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 Zehe	Knoblauch	4	Tomate, mittelgrosse
4 EL	Olivenöl, extra vergine	2 Zweig	Basilikum
8 Sch	Brot mit kräftiger Kruste		Salz, Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

1. Knoblauch von der Schale lösen und halbieren.
2. Brot auf beiden Seiten auf dem Grill oder im Backofen goldbraun rösten.
3. Das heiße Brot auf einer Seite mit der Schnittfläche des Knoblauchs einreiben und mit Olivenöl grosszügig beträufeln.
4. Tomaten aufschneiden und Kerne entfernen. Tomatenfleisch in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die warme Bruschetta unmittelbar vor dem Servieren mit den Tomaten belegen und mit zerzupften Basilikumblättern, Salz und Pfeffer bestreuen.

TIPP: Variante mit Pilz, Ruccola und Parmesan: Pilze sautieren, salzen und mit frischem Ruccola und frischen Parmesanscheibchen belegen.

WEINTIPP: Als Weisswein ein Soave aus dem Veneto oder ein nicht zu alkoholischer, knackiger Rosé.