AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	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 Zehen	Knoblauch	4	Tomate, mittelgross
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 warmen Bruschette 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.