

Bruschetta - schnell selbstgemacht

Wer kennt und liebt es nicht? Warmes knuspriges Weißbrot, darauf saftige Tomatenstückchen mit frischem Basilikum, Knoblauch und leckerem Olivenöl? Vor allem im Sommer ein echtes Highlight! Mir läuft jetzt schon wieder das Wasser im Mund zusammen, wenn ich nur dran denke...mhmmhm ☐

Bruschetta gehört zu den beliebtesten Vorspeisen und ist bei keinem italienischen Vorspeisen-Teller mehr wegzudenken. Ich habe es neulich zum ersten Mal selbst gemacht und muss sagen, dass es wirklich einfach und super lecker ist! Hier ist mein Rezept:

Zutaten für 4 Personen:

- 5 Tomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- frischer Basilikum
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Stück Parmesan
- 8 Scheiben Baguette oder Ciabatta
- ein paar Basilikumblättchen zum dekorieren

Zubereitung:

1l Wasser im Wasserkocher erhitzen. Die Tomaten kreuzweise am Strunk oder gegenüber davon einschneiden und in einen Topf legen, der genug Platz bietet, dass die Tomaten nicht übereinander liegen müssen. Dann die Tomaten mit dem kochenden Wasser übergießen. Nach 1-2 Minuten die Tomaten vorsichtig mit einem Schöpflöffel aus dem Topf nehmen und mit kaltem Wasser abschrecken. Bei mir hat sich dann die Schale schon fast von alleine abgelöst. Die restliche Schale abziehen, also die Tomaten "pellen" und dann würfeln. Die Knoblauchzehen fein würfeln und die Tomaten zusammen mit dem Olivenöl, dem Salz und Pfeffer und klein geschnittenen Basilikumblättern in eine Schüssel geben und mindestens 10 Minuten, besser noch 1/2h durchziehen lassen.

Die Baguette-/Ciabattascheiben toasten und die Tomatenmasse gleichmäßig darauf verteilen. Frischen Parmesan darüber reiben und mit einem Basilikumblatt

garnieren. Fertig! □



Guten Appetit!

Eure Paula
