

ITALIENISCHES BRUSCETTA

GESAMTZEIT 10 Minuten

ARBEITSZEIT 10 Minuten

www.bob-food.de



Bruschetta oder Bruschetta ist ein Muss auf dem Vorspeiseteller zu jedem italienischem Essen. Bruschetta galt ursprünglich als „Arme-Leute-Essen“ in Italien, was bei der geringen Menge an Zutaten durchaus verständlich ist. Das bringt allerdings einen weiteren Vorteil mit sich: Es lässt sich verdammt schnell und kinderleicht zubereiten. Die armen Leute hätte es also deutlich schlechter erwischen können - denn Bruschetta geht immer, sogar in Edelrestaurants. Und jedes Mal wenn es serviert wird, liegt ein Stück Bella Italia in der Luft. Buon appetito!

Die Cocktailtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Basilikum waschen und fein hacken. Beides zusammen in einer Schale mit Olivenöl vermengen und mit Salz abschmecken.

Das Brot in Scheiben schneiden. Anschließend entweder im Backofen, in der Pfanne, auf dem Toaster oder auf dem Grill leicht anrösten. Die Knoblauchzehen halbieren und mit der Schnittfläche das Brot damit großzügig einreiben.

Das Basilikum-Tomaten-Gemisch großzügig auf den gerösteten Brotscheiben platzieren und sofort essen.

BEILAGE FÜR 4 PERSONEN

- 1 Pane Rustico
- 500 g Cocktailtomaten
- 1 Bund Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Meersalz

Felix