

Lieblingsrezept

Tomaten - Bruschetta



Zutaten

- 1 Baguette, frisch
oder 2 Aufback-Baguettes à 150 g
- 500 g Tomaten, rot oder bunt gemischt
- 6-7 EL b* Olivenöl
- 1 EL b* Brat-Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, halbiert
- 1 Handvoll Basilikum-Blätter
- 150 g Steinchampignons
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Die Baguettes schräg in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (Fertig-Baguettes vorher nach Packungsanweisung aufbacken).

Den Ofen auf 190° vorheizen. Ca. 5 EL Olivenöl in eine kleine Schüssel geben. Die Brotscheiben auf einer Seite in das Öl dippen und mit der geölten Seite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der mittleren Schiene in ca. 10-12 Minuten knusprig rösten. Kurz abkühlen lassen, dann mit Knoblauch einreiben.

Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen, halbieren, entkernen und klein würfeln. Das restliche Olivenöl untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblättchen zerzupfen und zugeben.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in 1 EL Bratolivenöl goldbraun anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft würzen.

Die Lauchzwiebeln putzen, eventuell längs halbieren und in feine Ringe schneiden.

Die Brotscheiben, entweder nur mit den Tomatenwürfeln, oder gemischt mit Tomaten, Pilzen und Lauchzwiebeln, belegen und servieren.

Bei den Bruschetta-Variationen sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt: Man kann auch gehobelten Parmesan oder gewürfelten Mozzarella über die Brote geben, sie mit Paprika- oder Avocadowürfeln belegen...

Fruchtige Tomaten als Grundlage sind aber immer eine köstliche Basis ☺



Weitere Rezepte in
unserem Kochbuch auf
bioladen.de/rezepte

Da, wo es immer gut schmeckt.

bioladen ★