

Bruschetta

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten

2-3 Scheiben Ciabatta pro Person, 300g aromatische Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Teelöffel Oregano, Blätter von 4 Stängeln Basilikum, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Teelöffel Salz, 2 Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. den Tomaten vorsichtig an 3-4 Stellen die Schale einritzen
2. in einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten in das kochende Wasser legen, bis sich die Schale an den eingeritzten Stellen löst
3. stattdessen können die Tomaten auch kurz (ca. 2min bei 500 Watt) in der Mikrowelle erhitzt werden bis sich die Schale anhebt
4. die Tomaten nun aus dem Wasser heben, bzw. aus der Mikrowelle nehmen und die Schale abziehen.
5. die Tomaten von Kernen und Saft befreien und das Fruchtfleisch feinwürfeln.
6. Zwiebel in feine Würfel schneiden und unter die Tomatenwürfel mischen.
7. Mit Oregano, frischem Basilikum, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
8. eine Stunde ziehen lassen
9. das Ciabatta in Scheiben schneiden und im Toaster oder auf dem Grill beidseitig hellbraun rösten.
10. den Ofen auf 200°C vorheizen
11. die warmen Ciabattascheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben und mit wenig Olivenöl bestreichen.
12. die Tomatenmischung dünn auf die Ciabattascheiben streichen und die Bruschettas für 2-3 Minuten in den Ofen geben.
13. stattdessen können die Brotscheiben auch in der Mikrowelle im kombinierten Grill/Mikrowellen-Modus erhitzt werden
14. die Brotscheiben dann sofort heiß servieren!

Zeitbedarf

15 Minuten Vorbereitung, 1-2 Stunden ziehen lassen, dann noch mal 10 Minuten backen

