

Tomaten-Basilikum- Bruschetta



VOLTZ
MARAÎCHAGE

LOKI 



Zutaten

(rezept für 4 Personen)

6-7 reife Kirschtomaten

2 Knoblauchzehen

Frischkäse

Olivenöl

1 Teelöffel Balsamico-Essig

6-8 frische Basilikumblätter, feingeschnitten oder gehackt

1 Teelöffel Meersalz

1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Baguette, französisches Brot oder italienisches Brot

Einige Kapern

VOLTZ
MARAÎCHAGE

Schritte

- Bereiten Sie zunächst die Tomaten vor: Sie müssen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, einer gehackten Knoblauchzehe, dem Balsamico-Essig sowie Meersalz und Pfeffer etwas angebraten werden. Einige Minuten lang langsam kochen lassen. Die Tomaten dürfen nicht durchgekocht sein, sondern müssen nur bei geringer Hitze gebraten werden.
- Schneiden Sie das Baguette oder Brot in Scheiben und rösten Sie es im Backofen (Grillmodus oder bei 180°C, bis es gut geröstet ist). Stattdessen kann auch ein Toaster verwendet werden.
- Nach dem Rösten die andere Knoblauchzehe halbieren und mit dem inneren Teil das Brot einreiben.
- Die Knoblauchbrotsciben mit dem Frischkäse bestreichen, die gerösteten Tomaten und die Basilikumblätter darauflegen. Zum Schluss die Kapern darüber geben. Genießen!