Bruschetta mit Knoblauchöl

Italienischer Genuss mit frischen Tomaten, Basilikum und feinem Knoblauchöl



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT
15 Min.

GESAMTZEIT
15 Min.

GERICHT
Beilage, Vorspeise

KÜCHE
Italienisch

PORTIONEN
2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Keine speziellen notwendig

ZUTATEN

- 4 Scheiben Gutes Brot oder ein Ciabatta
- 2 Stück Reife aromatische Tomaten
- 2-3 EL Bio-Knoblauchöl
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer aus der Mühle
- ein paar Blätter Basilikum
- 1 Prise Chiliflocken Optional

ANLEITUNGEN

1. Brotscheiben im Toaster oder in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.
2. Tomaten würfeln, mit Salz, Pfeffer und optional Chiliflocken vermengen.
3. Das warme Brot großzügig mit Knoblauchöl beträufeln, Tomaten daraufgeben und mit Basilikum garnieren. Sofort essen, solange das Brot noch knusprig ist.
4. Guten Appetit!

SUCHBEGRIFF
Baguette, Knusprig, Sommergenuss

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war