

# Bruschetta mit Basilikum-Tomaten

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (8-10 Personen)

- » 12 Tomate(n)
- » 1 Bd. Basilikum
- » Salz & Pfeffer
- » 24 Scheiben Ciabatta
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 100g Butter/Margarine
- » 80g Parmesan

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Basilikum waschen, abzupfen und Blättchen in feine Streifen schneiden. Mit den Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

2. Brotscheiben im Toaster leicht rösten. Knoblauch schälen und hacken. Knoblauch und Butter verkneten. Die Röstbrote damit bestreichen. Basilikum-Tomaten darauf verteilen. Parmesan darüber hobeln.

Nährwerte: 330kcal/E10g/F14g/KH39g pro Portion

angelegt am: 15.04.2004

Rezept-Nr: 1022

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke