CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

herrlich knusprig, gesund und tomatig, auch für Vegetarier geeignet



Die Tomaten waschen und vom Grün befreien. Halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch sehr klein schneiden und zu den Tomatenstücken geben. Mit gut 3 EL Öl sowie 1 - 2 TL Tomatengewürzsalz mischen. Unbedingt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C - 200 °C Umluft vorheizen.

Die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen. Das Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln. Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen (wichtig) und die Ciabattascheiben darauf ausbreiten.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 5 - 8 Minuten goldbraun backen - nicht zu dunkel, sonst werden sie zu hart.

Die Ciabattascheiben aus dem Ofen nehmen und mit je 0,5 - 1 EL der Tomaten-Knoblauch-Mischung pro Scheibe belegen.

Gelingt immer, großartig für die Grillsaison, lässt sich gut vorbereiten, wenn Gäste kommen, und ist rein vegetarisch.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 28 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 390

Zutaten für 4 Portionen:

5	Fleischtomate(n) oder Strauchtomaten
2	Knoblauchzehe(n)
5 EL	Olivenöl oder Salatöl
2	Ciabatta
n. B.	Tomatengewürz, ca. 1 - 2 TL, ersatzweise Salz und Pfeffer nach Bedarf

Rezept von: ischilein