

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

5 Strauchtomaten

2 Knoblauchzehen

5 EL Globus Olivenöl oder Salatöl

2 Ciabatta

1 TL Gewürzmischung (Tomatengewürzsalz)

ersatzweise Salz und Pfeffer



4 Personen



ca. 20 Minuten



Zubereitung:

Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch hacken und zu den Tomatenstücken geben und mit gut 3 EL Öl sowie 1 - 2 TL Tomatengewürzsalz mischen. Im Kühlschrank etwas ziehen lassen. Den Backofen auf 180 - 200 °C (Umluft) vorheizen. Dann das Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln. Backpapier auf ein Backofengitter legen (wichtig) und die darauf ausgebreiteten Ciabattascheiben in der Mitte des Ofens goldfarben ca. 5 - 8 Minuten backen. Die Ciabattascheiben aus dem Ofen holen und mit den Tomaten-Knoblauch Gemisch belegen.