



Frisches Bruschetta

Zutaten

1 Bruschetta Brot	50 ml Olivenöl
5-6 reife Tomaten	2 Knoblauchzehen
1 kleiner Bund Basilikum	50 g Parmesankäse
Salz	

Zubereitung

Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und in Würfel schneiden.

Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden und zu den Tomaten geben.

Mit Salz würzen und 3–4 EL Olivenöl darüber geben.

Bruschetta im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 2–3 Minuten anrösten.

Die Brotscheiben mit einer halben Knoblauchzehe abreiben.

Jede Scheibe mit den marinierten Tomatenwürfeln belegen.

Mit etwas geriebenem Parmesan und einem Basilikumblatt garnieren. Fertig!