

Italienisches Tomatenbrot (Bruschetta)



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 Ciabatta oder 1 kleines Baguette• 1 Knoblauchzehe• 1 Schalotte• Olivenöl• 4 Tomaten• Salz, Pfeffer• Frischer Basilikum• Parmesan (nach Belieben)	<ol style="list-style-type: none">1. Ciabatta in Scheiben schneiden und auf dem Toaster oder im Grill hellbraun rösten.2. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, einige Minuten stehenlassen, dann Schale abziehen. Mittig durchschneiden, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.3. Knoblauchzehe und Schalotte fein würfeln und in Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Gewürfelte Tomaten kurz hinzufügen.4. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL fein geschnittenem Basilikum würzen.5. Tomatenmasse auf gerösteten Brotscheiben verteilen und mit etwas Parmesan garnieren.

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied