

BRUSCHETTA



ÜBERSICHT

- Dauer: 20 Minuten
- Menge: 6 Stück
- Schwierigkeit: easy

ZUTATEN

- 6 Scheiben Baguette oder Toastbrot
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 große Tomaten (oder ca. 10 Cocktailtomaten)
- eine Hand voll frische Basilikumblätter
- 1-2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Balsamico (Reduktion)
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Zuerst die Tomaten in kleine Stückchen schneiden. Frühlingszwiebel in sehr feine Ringe schneiden und mit den Tomatenstücken in eine Schüssel geben. Etwa einen Esslöffel natives Olivenöl darüber verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt die gehackten Basilikumblätter dazugeben. Alles gut, aber vorsichtig vermengen. Ein halber Teelöffel dunkle Balsamico Reduktion unterstützt dabei die Süße der Tomaten.

Das in Scheiben geschnittene Baguette entweder simpel im Toaster oder traditionell in einer Grillpfanne von beiden Seiten anbräunen. (Ein Hauch Olivenöl auf das Brot verteilt unterstützt den Bräunungsvorgang.) Die Brotscheiben nicht unbeaufsichtigt lassen und nach ein paar Minuten wenden. Sobald sie eine herrliche braune Farbe angenommen haben, können sie aus der Pfanne genommen werden. Nun die Knoblauchzehe schälen, anschneiden und mit etwas Olivenöl die Brote auf einer Seite damit einreiben. (Nicht zu viel, sonst ist der Knoblauchgeschmack zu intensiv.)

Zum Schluss das Baguette mit einer Gabel mit den Tomaten belegen, damit nicht zu viel vom ausgetretenen Saft auf das Brot kommt. Mit einem Blatt Basilikum und etwas grobem Meersalz garnieren und frisch, am besten zu einem Glas Weißwein, schlemmen!

