

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 220 Grad (Umluftbackofen auf 200 Grad) vorheizen

Tomaten:

Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und häuten. Danach Kerne entfernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden

Olivenbrotscheiben, Olivenöl (1):

Mit Olivenöl (1) auf einer Seite einpinseln. Die Olivenbrotscheiben im Backofen auf einem Backblech, auf mittlerer Schiene, rösten

Knoblauch, Tomatenwürfel, Oliven und Kräuter (Basilikum, Oregano), Balsamicoessig:

In der Bratpfanne, Olivenöl (2) erhitzen. Den Knoblauch darin andünsten. Die Tomatenwürfel, Oliven sowie Basilikum und Oregano zufügen und mitdünsten. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen. Mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken und auf die Seite stellen

Olivenbrotscheiben, Tomatenmasse:

Die Olivenbrotscheiben auf dem Teller anrichten und mit der Tomatenmasse belegen

Dekorieren:

Mit ein paar Basilikumblätter dekorieren

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

12 Scheiben Olivenbrot
4 EL Olivenöl

4 Fleischtomaten, geschält in Würfel geschnitten
2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt

1 EL Olivenöl(1)
1 EL Olivenöl (2)

4 schwarze Oliven, entsteint, gehackt

1/2 Bund Basilikum, gehackt
1 EL Oregano, gehackt
2-3 EL Balsamicoessig (nach Geschmack)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Bemerkungen

KGZ Kochanlass vom 28. März 2009 verantwortlich Mathias Egli