

Bruschetta mit Tomaten

Für 3 Personen:

6 Strauchtomaten 6 kleine Scheiben Brot 1 TL italienische Kräuter
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 1 Knoblauchzehe 3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Basilikum in Stücke zupfen. Petersilie klein hacken. Kräuter mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu den Tomaten geben. (Das Topping schmeckt noch aromatischer, wenn man es eine Stunde ziehen lässt.) Den Boden einer Pfanne mit Knoblauch ausreiben und die Brotscheiben darin auf beiden Seiten ohne Öl zwei Minuten anrösten. Sind sie kross, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Tomaten gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen und genießen.

Björn Freitag am 07. Juli 2023