

Bruschetta in zwei Varianten

Für 3 Personen:

Bruschetta mit Tomaten:

6 Strauchtomaten	6 kl. Scheiben Brot	$\frac{1}{2}$ Bund frisches Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Bruschetta mit Gemüse:

6 kleine Scheiben Brot	3 EL Olivenöl	1 kleine Zucchini
1 Paprika gelb oder rot	$\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel	2 Tomaten
2 EL Öl	1 Knoblauchzehe, gerieben	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und Abrieb
$\frac{1}{2}$ Bund frisches Basilikum	Salz, Pfeffer	

Tomaten-Bruschetta:

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. (Tipp: 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.

Bruschetta mit mediterranem Gemüse:

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Brotscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 6-8 Minuten rösten.

Das Gemüse putzen.

Zucchini in dünne Scheiben, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden, Tomaten würfeln.

Pfanne sehr heiß werden lassen, Öl, Zucchini, Paprika und Zwiebel hinzufügen und bei starker Hitze kurz und scharf anbraten.

Pfanne vom Herd nehmen, Tomaten, geriebenen Knoblauch, Zitronensaft und -Abrieb sowie die Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf den warmen Brotscheiben verteilen und genießen.

Björn Freitag am 07. Oktober 2022