

# Tomaten - Bruschetta mit Parmesan

## Für 4 Personen

4 große Tomaten	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Chilischote, mild
1/2 Bund Basilikum	4 EL Olivenöl	feines Meersalz, Pfeffer
grobes Meersalz	ca. 300 g ital. Bauernbrot	ca. 50 g Parmesan

Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben oder hacken. Von der Chilischote die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein hacken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Tomatenwürfel mit Knoblauch, Chili, Basilikum und 2 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen. 2 EL Olivenöl und eine gute Prise grobes Meersalz mischen. Das Brot in Scheiben aufschneiden und mit dem gesalzenen Öl bestreichen. In einer heißen Pfanne die Broteisen von beiden Seiten goldbraun rösten. Auf die gerösteten Brotscheiben die marinierten Tomaten verteilen. Parmesan in Späne hobeln, auf die Brotscheiben streuen und servieren.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012