



Dauer
10 Min



Portionen
4



Schwierigkeit
Easy

BRUSCHETTA CON POMODORI





BRUSCHETTA CON POMODORI

Zubereitung

SCHRITT 1

Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen oder eine Pfanne erhitzen, um das Brot zu toasten/grillen

SCHRITT 2

Baguette oder Ciabatta in Scheiben schneiden und optional mit Olivenöl bestreichen.

SCHRITT 3

Brotscheiben im Backofen für ca. 10 Minuten backen oder in der Pfanne toasten/grillen, bis das Brot knusprig ist.

SCHRITT 4

Knoblauchzehen schälen und halbieren. Brotscheiben damit einreiben.

SCHRITT 5

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden.

SCHRITT 6

Tomatenwürfel in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chili vermischen.

Zutaten

- 1 Baguette oder Ciabatta
- 4-5 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Chili
- Salz und Pfeffer
- Optional: frisches Basilikum zum Garnieren





BRUSCHETTA CON POMODORI

SCHRITT 7

Tomatenmischung auf den Brotscheiben verteilen.

SCHRITT 8

Optional mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

zum
Tutorial



Viel Spaß beim Nachmachen
und Genießen wünscht dir

Baccili Selezione



WWW.BACCILI.AT/REZEPTE