

# Bruschetta

Nach [chefkoch.de](http://chefkoch.de)

## Zutaten:

- ca. 600 g Tomaten
- 1 Stängel Basilikum
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Msp. Salz
- 1 Prise schwarzer Pfeffer
- 1 frisches Ciabatta oder Baguette
- 4 EL Olivenöl
- 1 Mozzarella oder etwas Parmesan

## Zubereitung:

Die Tomaten waschen und in ca. 1 cm breite Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und mit dem Wiegemesse sehr fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit dem Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer leicht erhitzten mit 1 EL Olivenöl ausgeschwenkten Pfanne auslegen. Nach dem ersten Wenden die Tomatenmasse auf die Ciabattascheiben geben und das Ganze ca. 5-8 Min. weiterrösten.

Die Bruschetta auf einer Platte platzieren und mit Olivenöl beträufeln. Sofort servieren!

Guten Appetit



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Kölleda OT Großmonra  
Telefon: 015755179088 | E-mail: [info@obsthof-grossmonra.de](mailto:info@obsthof-grossmonra.de)