

Bruschetta mit Olivenöl, Tomaten und Knoblauch

Herrlich knusprig, gesund und auch für Vegetarier



Zutaten

- 5 Fleischtomaten oder Strauchtomaten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 5 EL II Correato Olivenöl
- 2 Brot (z.B. Ciabatta)
- 1 Salz und Pfeffer
- 1 Bund Basilikum

Zubereitung

Zuerst die Tomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und dann in kleine Würfel schneiden. Mit gut 3 EL II Correato Olivenöl sowie Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.

Den Backofen auf ca. 180-200°C (Umluft) vorheizen. Das Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und goldbraun toasten (ca. 5-8 min.). Knoblauch halbieren und die noch warmen Brotscheiben damit einreiben

Die Tomatenstückchen auf die Brotscheiben verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Buon Appetito

