

Bruschetta-Salat

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

1 kg Tomaten
6-8 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Italienisches Landbrot
weiche Butter oder Olivenöl
1 kleines Bund Basilikum
100 g frisch gehobelter Parmesan



ZUBEREITUNG

Tomaten klein schneiden und mit Knoblauch, Olivenöl und Pfeffer vermischen.
Erst kurz vor dem Servieren salzen, es zieht sonst zuviel Wasser aus den Tomaten.
Brot in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen oder Olivenöl beträufeln, dann Scheiben in ca. 2x2 cm. Würfel schneiden.
Brotwürfel in einer Pfanne bei kleiner bis mittlerer Hitze (dabei bleiben, sie verbrennen schnell) goldbraun rösten, zwischendurch umrühren.
Auf ein Backblech zum Abkühlen geben.
Basilikum in Streifen schneiden.

Zum Servieren die Tomaten salzen und mit Basilikum vermengen.
Bruschettawürfel (Brot bleibt knuspriger) und Parmesan extra dazu reichen.

Guten Appetit!



DE-ÖKO-006



Marienhof
ESPERDE