

# Bruscetta

(für 4 Personen):



## Zutaten:

- 1 Baguette (2-3 Scheiben pro Person)
- 3 mittelgroße Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer



- die Tomaten in kleine Würfel schneiden
- den Knoblauch und das Basilikum klein schneiden
- die Tomaten mit Knoblauch, Basilikum und Salz, Pfeffer mischen
- das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- die Scheiben mit Olivenöl bepinseln und kurze Zeit im Backofen oder in einer Pfanne anrösten
- das erwärmte Baguette auf den Tellern anrichten
- die Tomatenmischung gleichmäßig auf dem Brot verteilen