

Kochen mit Klaus

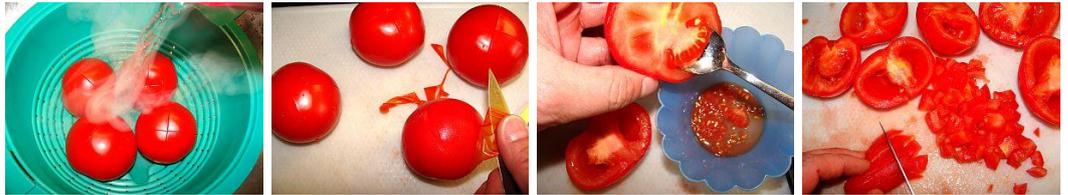
Klausis Bruschetta

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Tomaten, ½ Bund Basilikum, Salz, Pfeffer, 3 Knoblauchzehen,
- 1 großes Ciabatta (ca. 350 g), 4-5 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz mit heißem Wasser überbrühen u. die Haut abziehen. Grünen Ansatz entfernen, halbieren, entkernen u. das Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden.



2. Basilikum bis auf 3-4 Kronen klein hacken. Tomaten u. gehacktes Basilikum in einer Schüssel vermengen, mit Salz u. Pfeffer würzen. Brot in 12 Scheiben (Enden breiter u. waagrecht halbieren) schneiden u. unter dem Backofengrill anrösten.



3. Knoblauch schälen u. die Brotscheiben mit 1-2 Zehen einreiben. Rest klein hacken u. unter die Tomaten mengen. Brot mit Olivenöl beträufeln u. die Tomaten-Basilikum-Mischung gleichmäßig damit belegen. Mit Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten:

Einfach super lecker, diese klassische italienische Vorspeise!



Erstellt von Klaus am 04.06.2014