



Tomatenbruschetta

Rezepte von BEPA Bio



Zutatenliste

8 Tomaten, 3 Knoblauch-zehen,
5 EL Olivenöl, 5 Schwarze Oliven, Salz,
Pfeffer, 12 Scheiben Ciabatta, 75 g Parmesan,
12 Basilikumblätter

Zubereitung

Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Ebenso die Oliven fein würfeln.

Die Zutaten zusammen mit 3 EL Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben mit dem restlichen Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen (Einstellung Grill) ca. 3-5 min knusprig rösten. Die Tomaten auf dem Brot verteilen, den Parmesan als gehobelte Späne darüber verteilen und mit Basilikum verzieren.

Viele weitere tolle
Rezeptideen finden Sie
auf www.bepabio.ch
Guten Appetit

