



Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

4 Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 4 -6 EL gutes Olivenöl, 1 Bund Basilikum, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 8 – 12 Scheiben Ciabatta

Tomaten waschen, halbieren, flüssiges Innenleben entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Basilikum waschen, Blätter grob hacken, unter die Tomaten mischen, salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl vermengen.

Weißbrot kross toasten, darauf die Knoblauch abreiben. Das funktioniert perfekt wie eine Kartoffelreibe. Dann verteilen Sie die angemachten Tomaten auf den warmen Brotscheiben und das war's.