



Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch

Zutaten für 4 Portionen:

5 Fleischtomaten oder Strauchtomaten, 2 Knoblauchzehen, 5 EL Olivenöl, 2 Ciabatta, Salz und Pfeffer.

Zuerst die Tomaten waschen, vom Grün befreien, halbieren und dann in kleine Würfel schneiden.

Dann den Knoblauch sehr klein schneiden, zu den Tomatenstücken geben und mit gut 3 El. Öl sowie 1-2 Teelöffel Tomatengewürzsalz mischen!

Unbedingt mindestens 2 Stunden ziehen lassen (Kühlschrank)

Den Backofen auf ca. 180-200°C (Umluft) vorheizen, die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen.

Dann das Ciabattabrot in nicht zu dicke und nicht zu dünne Scheiben schneiden (ca. 1 cm dick) und anschließend mit dem restlichen Öl beträufeln.

Backpapier auf ein Backofen-GITTER legen (wichtig), die darauf ausgebreiteten Ciabattascheiben in der Mitte des Ofens goldfarben backen.

Die Ciabattascheiben aus dem Ofen holen und mit den Tomaten-Knobi-Stückchen belegen (ca. 1/2 - 1 Esslöffel Tomatenstücke pro Scheibe, je nach Geschmack)