

BRUSCHETTA

Menge Mass

1	Bund	Basilikum, frisch
3-5	Stange	Frühlingszwiebel
1/2	Stück	Knoblauchzehen
100	Gramm	Mozarella
3	Esslöffel	Olivöl
1	Prise	Oregano
1	Prise	Pfeffer
1	Messerspitze	Salz
2	Stück	Tomaten
4	Scheibe	Weißbrot (Ciabatta)

Zutat

Rezept-Bewertung

Gesamt-Punkte Anzahl
Bewertungen

Zubereitungszeit

20 Minuten

Erstellt von 



REZEPT-ZUBEREITUNG

1. Die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und nach belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Broteisichen bei ca. 220 Grad im Ofen leicht braun werden lassen - danach die Broteisichen langsam auskühlen lassen.
3. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden oder hacken - und auch das Basilikum fein hacken.
4. Tomatenwürfel und Zwiebelstücke vermengen und mit Origano, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.
5. Das vorgetoastete Brot nochmals in den Toaster und heiß machen und danach mit der Knoblauchzehe über das gebackene Brot streichen - zusätzlich auch noch mit ein wenig Olivenöl bestreichen.
6. Zum Schluss die Tomaten-Zwiebel-Mischung auf das Brot streichen servieren.
7. Das Brot kann man zusätzlich noch mit Basilikum bestreuen und mit Mozarella servieren.

© GuteKueche.ch

 **zalando.ch**

 **Jetzt!**

 **Versand gratis!**

