

Guidohof

demeter



*Frisches
vom Biohof
direkt ins Haus*



Bruschetta

Zutaten

- 5-6 Tomaten Ruthje
- 1 Knoblauchzehe
- 12 Blätter Basilikum
- Salz & Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 mittelgroße Zwiebel (ca. 100 g)
- Olivenöl
- 1 Baguette
- optional:
- frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung

- Tomaten waschen, trocknen, in ca 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Knoblauchzehe schälen, pressen und zu den Tomaten geben.
- Basilikum waschen, gut trocken schütteln, fein wiegen und zu den Tomaten geben.
- Die Tomatenwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren. Kurz in den Kühlschrank stellen.
- Baguette in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Baguettescheiben anrösten.
- Den Salat auf den Brotscheiben anrichten.
- Optional mit etwas gehobeltem Parmesan bestreuen.
- Bruschetta kann warm und kalt genossen werden.

**Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!
Eure Guidos**