



Bruschetta

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten | **Ergibt:** 4 Portionen



Zutaten

500 g Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
¼ Bund Basilikum
1 TL Honig
2 EL Balsamico Bianco
1 Ciabatta Brot
Parmesan
1 Bund Rucola
Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette

Mein Tipp:

Die Tomatenmasse kann bereits ein paar Stunden vor dem Servieren vorbereitet werden. In dieser Zeit können die Zutaten ihre Aromen verbinden und sich der Geschmack noch besser entwickeln.

Zubereitung

Die Tomaten vom Strunk und den Kernen befreien und in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. In ein Sieb geben und mindestens 30 Minuten gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln und eine halbe Knoblauchzehe fein würfeln. Als nächstes Basilikum ebenfalls fein schneiden. Alles in eine große Schüssel geben und die abgetropften Tomatenwürfel dazu geben. Grob vermengen.

Mit 2 EL Olivenöl, dem Honig, Balsamico, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Anschließend den Backofen auf 200°C Ober- / Unterhitze vorheizen. Das Ciabatta in ca. 15mm Scheiben schneiden und auf ein Blech geben. Mit Olivenöl beträufeln und das Öl mit einem Pinsel gut auf den Brotscheiben verteilen. Für 10 Minuten im Ofen kross backen.

Die noch warmen Brotscheiben mit der zweiten Hälfte der Knoblauchzehe einreiben und auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten. Die Tomatenmasse sowie etwas Rucola darauf geben und mit grob geraspeltem Parmesan bestreuen. Guten Appetit!