

Sommerliches Tomatenbrot



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Tomaten vierteln und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch fein würfeln. Basilikum waschen und in feine Streifen schneiden. Ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. In einer Schüssel miteinander vermengen. Das Brot in Scheiben schneiden, die Brotscheiben bei mittlerer Hitze in einer Pfanne im Olivenöl goldbraun rösten. zwei Knoblauchzehen halbieren und die Brotscheiben mit der Schnittfläche einreiben. Das noch warme Brot auf den Tellern anrichten. Anschließend die einzelnen Scheiben mit dem Tomaten-Mix belegen. Zusätzlich mit dem restlichen Basilikum garnieren.

ZUTATEN

½ Weißbrot

4 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Topping

400 g Cocktailtomaten

½ Bund Basilikum

5 EL Olivenöl

½ TL Salz

½ TL Pfeffer