

Bruschetta - Brote

Zutaten:
für ca. 15-20 Scheiben

1 Vollkorn- oder Weißbrotbaguette oder wahlweise ein Ciabattabrot
1/2 Zwiebel
4-5 Fleischtomaten
1 kl. Zucchini
evtl. 100 g geriebener Parmesankäse oder
100 g Mozzarella würfeln
10 Blätter Basilikum
1 Knoblauchzehe
ital. Gewürzmischung und oder Paprikapulver, Pfeffer, Gewürzsalz

Zubereitung: Zeit ca. 15 Minuten

Brote in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen bei 150-170 Grad Umluft ca. 5 Minuten kurz antoasten damit sie eine leichte Kruste bekommen. Abkühlen lassen.

Zucchini nach Belieben schälen und in kleine Würfel schneiden

Zwiebel ebenfalls klein würfeln.

Pfanne mit etwas Olivenöl aufheizen

Zwiebelwürfel darin glasig andünsten

Zucchiniwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Sie sollen noch knackig sein. Abkühlen lassen.

Tomaten unten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten.

Strunk rausschneiden

Weiches Fruchtfleisch beiseite stellen und für eine Sauce oder eine Suppe weiterverwenden.

Tomaten kleinwürfeln und zu der Zucchini-Zwiebelmasse geben.

Knoblauchzehe durchpressen und ebenfalls untermischen.

mit Salz, Pfeffer oder Gewürzsalz abschmecken

nach Belieben Käse dazugeben.

Diese Masse gleichmäßig auf die Brote streichen und mit Basilikumstreifen garnieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit !