

Klassische Bruschetta



Stufe 1



Zubereitungszeit: 20 Min.
Ruhezeit:



Zutaten:

- 3 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 12 Scheibe(n) Ciabatta
- 3 Tomate(n)
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1/4 TL Pfeffer
- 3 Knoblauchzehe(n)



KitchenAid Toaster ARTISAN
2-Scheiben in medallion
silber



Opinel Brotmesser Parallele
No. 116



Rösle Tomaten- und
Kiwischäler



Jordan Olivenöl nativ extra



AdHoc Doppelmühle Duomill
für Pfeffer und Salz in Holz



Dick Wiegemesser

1

Die reifen Tomaten mit einem Messer oder Sparschäler schälen. Anschließend in kleine Würfel schneiden.

2

Die Tomaten in eine Schüssel geben und das Olivenöl hinzufügen.

3

Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und zu den Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und eine Stunde lang bei Zimmertemperatur marinieren lassen.

4

Die Ciabattascheiben in den Toaster geben. Bei dem KitchenAid Toaster den Bräunungsgrad-Drehregler auf Stufe 3 einstellen. Das Brot sollte außen knusprig, innen aber noch weich sein.

5

Den Knoblauch schälen und über das getoastete Brot reiben. Die Tomaten darauf verteilen.

Für das Olivenöl empfehlen wir natives Olivenöl extra. Als cremiger Käse-Zusatz passt Burrata.