

## Bruschetta mit Tomaten

### Zutaten für: 4 Stück

300	g	sonnengereifte Tomaten
1	Stück	kleine Knoblauchzehe
15	Stück	frische Basilikumblätter
½	TL	Meersalz
3	TL	Olivenöl extra vergine
¼	Stück	Baguette



Zubereitungszeit ca.: 15 Minuten

### Zubereitung:

Bruschetta gibt es in unzähligen Varianten und eine ist köstlicher als die andere! Hier habe ich für euch das Rezept eines absoluten Klassikers: „Tomate und Basilikum“. So lecker und der pure Geschmack des Sommers.

Zu Beginn vierteln wir die gewaschenen Tomaten, entfernen die Kerne und den Stielansatz und schneiden sie dann in kleine Würfel. Gebt die Tomatenwürfel zusammen mit dem Meersalz und dem Olivenöl in eine Schüssel.

Schält den Knoblauch und hackt ihn anschließend sehr fein, dann zerdrückt ihn noch auf dem Schneidebrett bis ihr eine Knoblauchpaste habt. Diese kratzt mit dem Messer vom Brett und gebt sie zu den Tomaten. Die Basilikumblätter schneidet in feine Streifen und gebt diese ebenfalls in die Schüssel und verrührt alles gut mit einander.

Vom Baguette schneidet vier ca. 4 cm dicke Scheiben ab und toastet diese kräftig an. Das Brot soll nicht verbrennen, darf aber dunkelbraun geröstet sein. In die noch heißen Scheiben drückt ihr mit einem Löffel in der Mitte eine Vertiefung und füllt dort die Tomatenwürfel hinein, auch etwas Saft darf nicht fehlen.

Sofort servieren. Das ist eine so einfache und absolut köstliche Vorspeise.