



Rezept vom 30. Januar 2013

Bruschetta (Vorspeise)

4 frische Tomaten

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 Bund Basilikum

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Baquette

Ofen auf 140 Grad vorheizen– Baquette in Scheiben schneiden + fünf Minuten im Backofen kross werden lassen

Tomaten vierteln und von Kernen befreien, anschliessend in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben– Knoblauch pressen und in die Schüssel geben– 1 Basilikum kleinhacken und ebenfalls begeben– mit Salz, Olivenöl und Pfeffer würzen (nicht zuviel Olivenöl, da es sonst zu flüssig wird)

Vor dem Servieren– Brot aus dem Ofen nehmen mit etwas Olivenöl bestreichen– Bruschetta–Masse drauf legen.