



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 5 Personen

Bruschetta mit Balsamico

Bruschetta mit Balsamico

4 Tomaten

2 Knoblauchzehen

3 Esslöffel Basilikum, fein gehackt

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

Salz, Pfeffer

1 Ciabatta-Brot

Bruschetta mit Balsamico

1.

Tomaten in kleine Würfel schneiden und eine Schüssel geben. 1 Knoblauchzehe fein hacken und zu den Tomaten geben.

Gehackten Basilikum, Olivenöl und Balsamico zu den Tomaten geben. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bruschetta-Mischung beiseite stellen und etwa 15-20 min. ziehen lassen.

Ciabatta in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden und dann in einer beschichteten Pfanne ohne Öl unter mehrmaligem Wenden anrösten, bis sie goldbraun sind. Wenn die Brotscheiben noch heiß sind, diese optional mit 1 Knoblauchzehe einreiben.

Die Bruschetta-Mischung auf die gerösteten Brotscheiben verteilen. Optional kann vor dem Servieren Balsamico über die Bruschettas geträufelt werden.