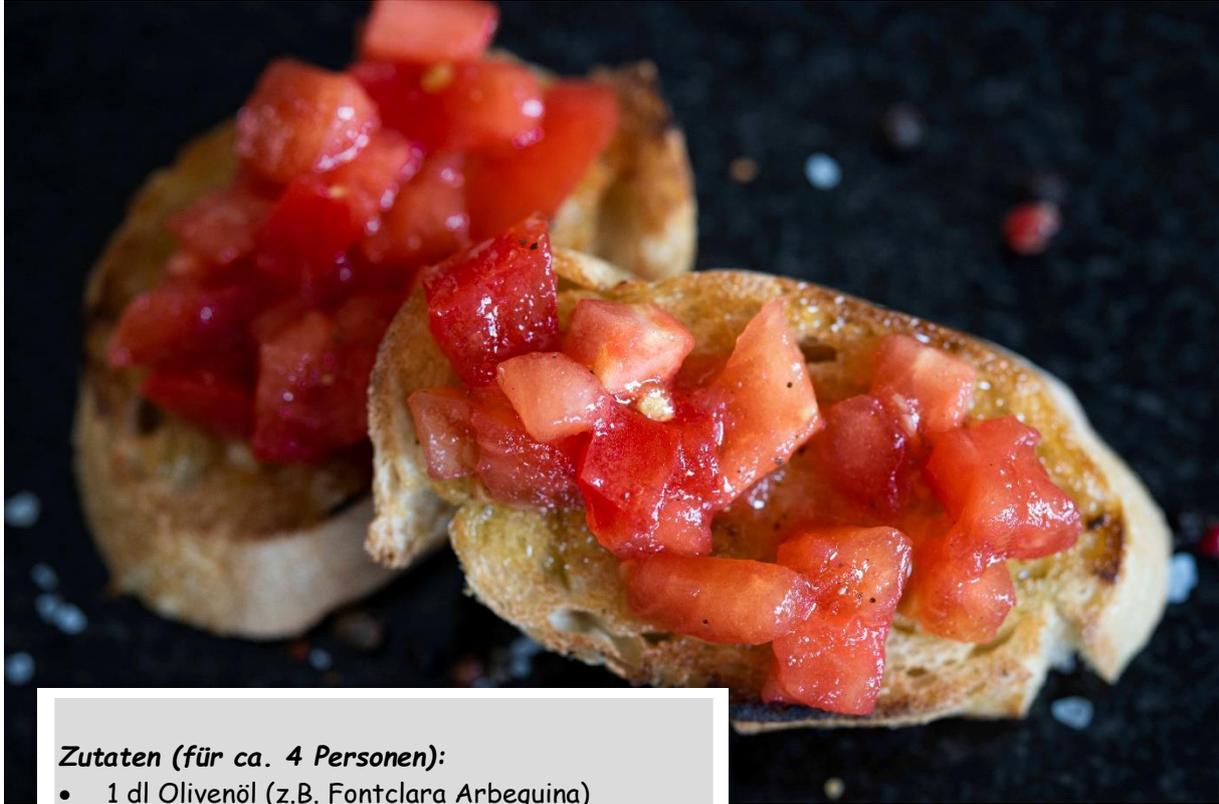


## **Bruschetta - mit frischen Tomaten**



### **Zutaten (für ca. 4 Personen):**

- 1 dl Olivenöl (z.B. Fontclara Arbequina)
- 1 El Zitronenöl (Olio Verde al limone)
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 400 g frische Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 4 - 8 Scheiben Baguette schräg geschnitten (ca. 1.5 cm dick)
- Parmesan und Basilikumblätter

### **Zubereitung:**

- Knoblauchzehe in eine kleine Schüssel pressen, Öl hinzugeben, vermischen, eine Stunde ziehen lassen
- Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- 2 Esslöffel der Knoblauch-Öl-Marinade begeben und mischen
- Broteischnen beidseitig in Pfanne (ohne Öl) goldbraun rösten
- Broteischnen mit Knoblauch-Öl-Marinade bestreichen und mit der Tomatenmischung belegen
- Wahlweise mit Parmesanspänen und Basilikumblättern garnieren.