

Italienische Vorspeise

mit Ciabatta oder Baguette



Rezept-Idee Nr. 55



Zutaten:

Ciabatta oder Baguette
frische, saftige Tomaten mit viel Aroma
frischen Knoblauch
Olivenöl
Salz
Pfeffer
frischer Basilikum
frischer Salbei oder Oregano

Rezept:

Ciabatta oder Baguette in Scheiben schneiden; das Brot in Olivenöl kurz anrösten.

Tomaten und Knoblauchzehen halbieren. Das noch warme Brot zunächst mit Knoblauchzehen kräftig abreiben. Dann die Tomatenhälften ebenfalls kräftig auf das Brot reiben, aber nicht legen!

So bekommt man kein belegtes Brot, sondern ein Brot mit frischen, kräftigen Aromen des Südens.

Salzen, pfeffern und mit Basilikum, Salbei oder Oregano garnieren.

Passt zu Salaten, Suppen, Grillgerichten oder einfach nur als kleiner Snack für Zwischendurch!

Tipp: wer es noch „tomatiger“ mag, streut noch kleingehackte Trockentomaten darüber