



Bruschetta

Zutaten:

5 vollreife Tomaten
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer
4 Scheiben helles Bauernbrot
8 EL Olivenöl

Zubereitung:

Tomaten enthäuten, Stängelansätze entfernen, vierteln, Kerne entfernen und würfeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Tomatenwürfel hinzufügen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und kurz dünsten. Die Brotscheiben halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten. Die Tomatenpaste auf dem Brot verteilen und sofort servieren