

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch und «e hampfele Salat»

Zutaten für 6 Personen

2 Baguette
7 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl
1 Bund frischer Basilikum
Salz
Pfeffer
1 Pack Rucola Salat



Zubereitung

Baguette in ca 2-3 cm dicke Scheiben schneiden (schräg schneiden). Die Brotscheiben in der Bratpfanne im Olivenöl rösten, bis das Brot knusprig und gelbgoldig ist. (Achtung Hitzestufe nicht allzu hoch einstellen).

Tomaten, Zwiebel, Knoblauch in feine Würfel schneiden und alles in einer Schüssel vermischen. Der frische Basilikum in feine Streife schneiden und ebenfalls hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Ein kleiner Schluck Olivenöl dazugeben und alles gut mischen.

Zum Servieren ein „Salat-Nest“ auf dem Teller ausbreiten und mit Olivenöl und Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten und über den Salat geben. Die Bruschetta auf dem Teller anrichten und servieren.