

BRUSCHETTA NACH SALLYS ART



Schnelle und leckere Vorspeise, gut vorzubereiten mit selbst gemachter Knoblauchbutter und Balsamico-Tomaten.



Zubereitungszeit

10 Minuten



Back-/Kochzeit

5 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Das Baguette in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen mit einem Messer oder einem Mixer fein hacken. Restliche Zutaten dazu geben und vermischen. Dünn auf die Brotscheiben streichen und diese im vorgeheizten Backofen, gerne auch mit Grillfunktion im oberen Drittel bei 210 °C ca. 5-7 Min. goldbraun backen. Je nach Ofen kann die Backzeit verkürzt sein!

Tomaten in feine Würfel schneiden mit den restlichen Zutaten vermischen.

Die noch warmen Brotscheiben mit jeweils ca. 1 EL Tomaten belegen und servieren. Ich lasse Brot und Tomaten getrennt und jeder darf sich selbst das Brot damit belegen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

ZUTATEN:

KNOBLAUCHBUTTER:

- ☐ 2 Knoblauchzehen
- ☐ 60 g Butter
- ☐ 40 ml Olivenöl
- ☐ ½ TL Salz
- ☐ ½ TL Oregano
- ☐ Pfeffer
- ☐ Chili
- ☐ ½ TL Paprikapulver

TOMATEN:

- ☐ 4 Tomaten
- ☐ 1 EL Balsamico Creme
- ☐ 1 EL Balsamicoessig
- ☐ 2 EL Olivenöl
- ☐ Salz
- ☐ Pfeffer
- ☐ Oregano

BROT:

- ☐ 1 Baguette