

GERÖSTETES TOMATENBROT



Dieses knusprige Brot ist der perfekte Snack für zwischendurch. Aber auch als Vorspeise oder Zwischengang könnt ihr die gerösteten Scheiben mit Tomaten Topping servieren. Auch schon etwas älteres Brot lässt sich mit diesem Rezept noch verwenden und ihr braucht nur wenige Zutaten.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

GERÖSTETES BROT

Schäle die Knoblauchzehe und zerdrücke sie leicht. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und gib die Knoblauchzehe hinein. Röste die Brotscheiben von beiden Seiten gut an und lasse sie anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen.

GERÖSTETES BROT:

- 1 Knoblauchzehe
- 5 EL Olivenöl
- 4 Scheiben Brot (Baguette/Ciabatta)

TOPPING

Wasche die Tomaten, entferne den Strunk und reibe sie mit einer Reibe grob. Schäle und presse die Knoblauchzehe und gib sie mit Salz und Pfeffer und nach Belieben etwas Olivenöl dazu und verrühre alles miteinander. Verteile die Masse auf den gerösteten Brotscheiben.

TOPPING:

- 8 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Salz
- ¼ TL Pfeffer



Sollte dir die Masse zu flüssig sein, kannst du die überschüssige Flüssigkeit durch ein feines Sieb abgießen und z.B. als Salat-Dressing verwenden.