

# OLIVEN-BRUSCHETTA

## Oliven-Bruschetta

Ich habe es ja bereits erwähnt - im Dezember war Brotbackstop. Das lag daran, dass wir zum Einzug in die eigenen 4 Wände mehr als reichlich leckere und verschiedene Brote geschenkt bekommen haben. Damit da nichts schlecht wird wurden neben Stüllchen und Raclettebrot auch Bruschettas gezaubert. Mit Oliven mal etwas anderes - aber ich warne: Vorsicht mit dem Salz!



### Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Brot

3 Tomaten

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Hand voll grüne Oliven

Pfeffer & Salz

2 EL Basilikumöl (oder Olivenöl)

### Zubereitung:

Zuerst schneide ich die Zwiebel und den Knoblauch in feine Stücken. Dann werden die Tomaten geviertelt und vom Inneren befreit. Das Fruchtfleisch schneide ich in kleine Stücken. Die Oliven erst in Scheiben schneiden und dann fein hacken. Alles zusammen in ein Sieb geben und etwas salzen. Achtung - die Oliven bringen schon einiges an salzigem Geschmack mit! 10 Minuten im Sieb stehen lassen damit die Tomaten etwas Wasser verlieren.



Den abgetropften Tomaten-Oliven-Zwiebel-Knoblauch Mix in ein Schälchen geben und mit Pfeffer und Basilikumöl abschmecken.



Vom Brot 4 Scheiben abschneiden und diese nochmal halbieren. Im Ofen (oder auch in der Pfanne) leicht anrösten und den Tomaten-Olivenmix darauf verteilen. Mit etwas frischem Basilikum dekorieren.



Dazu passt zum Beispiel ein frischer Weißwein – hier ein trockener, australischer Chardonnay.

Greift zu!

