

ROSMARIN-BRUSCHETTA

Rosmarin-Bruschetta

Relativ unspektakulär, aber trotzdem erwähnenswert – dieses bunte Bruschetta ist eigentlich nicht aufwendiges, aber die Kombination mit dem Rosmarinbrot kann was!



Zutaten für 10 Bruschetta-Stüllchen:

5 Rosmarin-Stullen (= 5 Scheiben Rosmarinbrot)

2 rote Tomaten

6 gelbe Cocktailtomaten

1/2 rote Zwiebel

Pfeffer & Salz

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

einige Zweige Zitronenthymian

Zubereitung:

Ich mache es wie immer und schneide die Tomaten, die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel. In ein Schüsselchen geben und mit 3 EL Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen. Wenigstens 20 Minuten ziehen lassen. Danach den fein gehackten Zitronenthymian untermengen.

Das Brot in Scheiben schneiden, die Scheiben halbieren und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anrösten.

Den Tomaten-Mix darauf verteilen und das Ganze als Vorspeise oder als einfaches Abendbrot servieren.

Greift zu!

