

Italien



Italien liegt im Süden Europas. Hier leben 60,3 Millionen Menschen.

Bruschetta

Dein Rezept zum nachmachen

Das brauchst du:

- 2 Stück Baguettestangen zum aufbacken
- 4 Stück Tomaten frisch
- 4 Stück Knoblauchzehen gehackt
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl
- Balsamico
- Salz und Pfeffer



So geht es:

Das Olivenöl in eine kleine Schüssel geben und mit 3 gehackten Zehen Knoblauch vermischen, beiseitestellen. Nun die Tomaten waschen, das grüne entfernen und in kleine Würfel schneiden, in eine mittlere Schüssel geben. Das Basilikum klein schneiden und zu den Tomaten geben, ebenso die letzte Zehe gehackter Knoblauch, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Die Baguettestangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Backpinsel jedes Baguette mit ausreichend von dem Knoblauchöl bestreichen und auf jedes Baguette einige der Knoblauchstücke geben. Nun bei 180°C Ober /Unterhitze ca. 10 min. goldbraun backen. Sofort aus dem Ofen holen und sofort mit der Tomatenmischung belegen. Ich nehme ungefähr 1 Esslöffel pro Baguette. Die Tomatenbrühe kann man auch noch leicht über die Baguettes verteilen. Viel Spaß beim Genießen!