

Beilagen / Snacks / super schnell / Vegan /

Easy Peasy Bruschetta

Neulich habe ich im Supermarkt diese schönen bunten Tomaten entdeckt. Sie landeten natürlich sofort in meinem Einkaufswagen, auch wenn ich noch keinen blassen Schimmer hatte, was ich mit den guten Stücken wohl machen werde. Zu Pasta? Mh. In Salat? Na ja. Ich wollte nicht, dass die Tomaten nur eine Nebenrolle spielen. Dafür waren sie zu lecker. Na klar! Bruschetta. Das steht ja bei ungefähr jedem Italiener auf der Speisekarte und ist alles andere als ein Hexenwerk. Da ich nicht so der Fan von Zwiebeln und sonstigen Gedöns bei dieser Vorspeise bin, ist meine Variante ganz pur und simpel. Nur ein Hauch von Knoblauch und Olivenöl gibt der Bruschetta die gewisse Würze. Die Tomaten übernehmen den Rest.

Zutaten

- 8 Scheiben - italienisches Weißbrot
- 1 - Knoblauchzehe
- 150 gr - Kirschtomaten
- 1 EL - Olivenöl
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Weißbrot kurz antoasten, damit es etwas knusprig wird.
 2. Die Knoblauchzehe halbieren und mit der Schnittkante das Weißbrot auf der Seite 'einschmieren', auf die auch später die Tomaten kommen.
 3. Die Kirschtomaten achteln und zusammen mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schale geben. Alles gut miteinander vermengen.
 4. Nun die Tomaten gleichmäßig auf den Brotschreibern verteilen und servieren.
-

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia