

## – EUROPA AUF DEM TELLER –

### BRUSCHETTA AUS ITALIEN

Für 8 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min. **Kühlzeit:** 2 h **Gesamtzeit:** 2h 20 Min. **Schwierigkeit:** einfach

#### Zutaten:

700 g Tomaten (am besten Fleischtomaten)  
2 Knoblauchzehen  
5 EL Olivenöl  
2 Ciabatta  
Tomaten-Gewürzsalz

#### Zubereitung:

Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und halbieren. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch fein hacken und unter die Tomaten mischen. Mit 3 EL Öl und 1–2 TL Tomaten-Gewürzsalz vermengen. Die Mischung abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180–200 °C Umluft vorheizen.

Die Tomatenmischung aus dem Kühlschrank nehmen. Das Ciabatta in etwa 1–1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem restlichen Öl bestreichen. Ein Backblech oder Backofengitter mit Backpapier auslegen und die Ciabattascheiben darauf verteilen. Die Brotscheiben auf der mittleren Schiene etwa 5–8 Minuten goldbraun und knusprig backen. Die knusprigen Ciabattascheiben aus dem Ofen nehmen und jeweils mit etwa ½–1 EL der Tomaten-Mischung belegen.

Anschließend direkt servieren.