

Bruschetta

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 12 Minuten

Für 2 Portionen:

Für den Belag

1 Schale Kirschtomaten
3 Stck. rote Zwiebeln
5 Blätter frischen Basilikum
3 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Zum Belegen

2 Scheiben Vollkornbrot

Utensilien: Schneidebrett, Messer, kleines
Messer, Pfanne oder Grillplatte, Backblech

Zubereitung:

- 1 Den Backofen mit dem kleinen Grill vorheizen und anschließend die roten Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Diese auf ein Backblech geben und mit etwas Olivenöl, Salz und eventuell Thymian und Rosmarin aromatisieren. Ist die Temperatur des Ofens erreicht die Zwiebeln dann leicht angrillen (unbedingt unter Beobachtung behalten).
- 2 Das Vollkornbrot mit etwas Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne oder auf einer Grillplatte anrösten. Danach die Kirschtomaten waschen und halbieren. Zusammen mit den abgekühlten Zwiebeln vermischen und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl marinieren. Zuletzt die Basilikumblätter übereinanderlegen, aufrollen und in sehr feine Streifen schneiden.
- 3 Diese kommen anschließend zu dem Tomatensalat hinzu und werden gut vermengt.
- 4 Alles zusammen auf den noch lauwarmen Brotscheiben anrichten und ggf. ausgarnieren.

Tipp: alternativ Knäckebrot, Baguettebrot... Wer möchte kann auch einen alten Balsamico mit an den Tomatensalat geben.

Einstellung:

Miele Backofen

Betriebsart: Grill klein

Temperatur: 210 °C

Garzeit: 4-5 Minuten