

● Bruschetta mit BASILIKUM PESTO
und Tomatenwürfeln

1/2 großes Baguette
2 -3 Romatomaten
2/3 Glas BASILIKUM PESTO



Backofen auf 250 Grad vorheizen, Baguette schräg, damit besonders große Scheiben entstehen in ca. 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und 5 Minuten auf einem Gitter im mittleren Teil des Ofens rösten. 1 l Wasser im Topf zum Kochen bringen, Tomaten an der Spitze mit einem scharfen Messer überkreuz einritzen und ganz kurz ins Kochwasser geben, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und die Tomaten häuten. Das feste Fruchtfleisch in sehr kleine Würfel schneiden, beiseite stellen.

Nun die Röstbrote mit je 2 gehäuften TL der BASILIKUM PESTO bedecken und auf einem Backblech (ich empfehle es mit Backpapier auszulegen) im oberen Teil des Ofens schieben und kurz bei Oberhitze überbacken.

Vorsicht! Das geht schneller als man denkt, also bitte die Bruschette nicht aus den Augen lassen. Wenn sie die gewünschte Farbe angenommen haben, herausnehmen, mit ein paar Tomatenwürfeln belegen, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und noch heiß servieren.