

Bruschetta al pomodoro

Geröstetes Brot, fruchtige Tomaten, vollmundiges Olivenöl. Bruschetta al pomodoro ist eine klassisch italienische Vorspeise, die sich auf den puren Geschmack konzentriert und zeigt: Einfaches kann so gut sein! Besorg dir die prachtvollsten Tomaten, die du kriegen kannst und lass dich von einem Aroma verzaubern, dass an laue Sommerabende in der Toskana erinnert.



Bruschetta al pomodoro | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (10 Stück): 200 Gramm Ciabatta oder [Panini-Brot](#) | 6 Esslöffel Olivenöl | 1 Knoblauchzehe | 400 Gramm Cocktailtomaten | 20 Gramm getrocknete Tomaten | 10 Blätter Basilikum | 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum | 1 bis 1,5 Esslöffel Salz | 1 Esslöffel Zucker



Bruschetta al pomodoro | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (15 Minuten): 1. Ciabatta in zehn Scheiben schneiden und in fünf Esslöffeln Olivenöl zu knusprigem Röstbrot ausbacken. 2. Währenddessen die Cocktailtomaten und getrocknete Tomaten fein würfeln. 3. Olivenöl in feine Streifen schneiden. 4. Tomaten und Basilikum mit getrocknetem Basilikum, Salz, Zucker und einem Esslöffel Olivenöl vermengen. 5. Eine Knoblauchzehe halbieren und über das geröstete Brot reiben. 6. Tomatenmasse auf dem Röstbrot verteilen. 7. Bruschetta sofort servieren.

Jetzt noch mehr [italienische Rezepte](#), weitere [Rezepte mit Mozzarella](#) und mehr [Vorspeisen](#) wie [Vitello Tonnato](#) und [Rindercarpaccio](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 120 Kalorien | 7 Gramm Fett | 11,8 Gramm Kohlenhydrate | 2,3 Gramm Eiweiß