

Bruschetta italiana



Zutaten

- 200 g Tomaten
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 4 TL Olivenöl
- 4 Slightly leveled tablespoons Ciabatta-Brot
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 2 Stängel Basilikum

Zubereitung

1. Tomaten brühen, häuten, den Blütenansatz entfernen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit einer Gabel etwas zerdrücken. Knoblauchzehen schälen und halbieren.
2. In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen und Ciabatta darin von beiden Seiten goldbraun rösten. Geröstete Brotscheiben mit Knoblauchzehen kräftig einreiben.
3. Tomatenfruchtfleisch auf den Brotscheiben verteilen. Mit MAGGI Würzmischung 1 würzen. Mit klein gezupften Basilikumblättchen garnieren und sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	110 kcal
Fett	5 g
Protein	3 g

⌚ 19 Minuten

⊕ 4 Stück