



Klassische Bruschetta

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|----------------------|-------|
| Baguette | 1 St. |
| Olivenöl | 6 EL |
| Cherrytomaten | 500 g |
| Schalotten | 1 St. |
| Basilikum, frisch | 20 g |
| Balsamicoessig, hell | 1 EL |
| Zucker | |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Knoblauchzehen | 1 St. |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln und ca. 10 Min. im Ofen kross backen.
2. Cherrytomaten waschen und vierteln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Baguettescheiben vorsichtig aus dem Ofen nehmen.
3. In einer Schüssel Tomaten, Schalotte, Basilikum, Balsamico, 2 EL Olivenöl und Zucker vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und die Baguettescheiben damit abreiben. Tomaten auf den Baguettescheiben verteilen und klassische Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 220 kcal |
| Kohlenhydrate | 27 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 11 g |