



Krosses Tomatenbrot

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	400 g
Bauernmildes Brot	4 Scheiben
Thymian, frisch	15 g
Knoblauchzehen	1 St.
Meersalz	
Pfeffer, schwarz	
Olivener Öl	3 EL
Hartkäse, gerieben	60 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. Tomaten auf der Unterseite über Kreuz einritzen, in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 1–2 Min. ziehen lassen. Dann abgießen, kalt abschrecken und häuten. Strunk entfernen, Tomaten vierteln und grob zerdrücken.
2. Brotscheiben im Toaster anrösten. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und Zehe halbieren. Brotscheiben damit kräftig einreiben. Tomaten darauf verteilen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln. Käse darüberstreuen und krosses Tomatenbrot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	278 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	10 g