

Italienische Bruschetta

aus unserer Ciabatta-Brotbackmischung

Zutaten

1 kg	Auch`s Ciabatta-Brotbackmischung*
1 kg	Strauchtomaten
3	Kleine Zwiebeln
3	Zehen Knoblauch
	Olivenöl*
1 Bund	Basilikum
	Salz*
	Pfeffer*
	Geriebener Parmesan

Zubehör

1 große Backschüssel*
Backpapier/Dauerbackfolie*
Pinself*
Schneidebrett*
Gemüsemesser*
1 Schüssel*

* bei uns im **Vaihinger Mühlenladen** erhältlich

Zubereitung

1. Auch`s Ciabatta-Brotmischung laut Zubereitung (s. Etikett) herstellen (mit dem Thermomix (TM): 5 Min. Knetstufe).
Tipp: kann schon am Vortag zubereitet werden
2. Zwiebeln fein hacken und Tomaten in kleine Würfel schneiden. Beides in eine große Schüssel geben.
3. 2 Knoblauchzehen schälen und fein pressen. Zur Tomaten-Zwiebel-Mischung geben und vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen, 5 Minuten ziehen lassen.
4. 3 EL Olivenöl und klein geschnittenes Basilikum hinzugeben, vermengen und nochmals abschmecken.
5. Abgekühltes Ciabatta in Scheiben (2 cm) schneiden, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und 8 Minuten bei 200°C kross backen.
6. Geschälte Knoblauchzehe auf dem Brot verreiben und die Tomaten-Masse darauf verteilen. Mit geriebenem Parmesan und Basilikumblättern garnieren.

Guten Appetit ☺