



ORF extra

De-luxe-Bruschetta

Für 4 Personen

Zutaten:

400 g Tomaten (verschiedene Farben)

10 schwarze Oliven ohne Stein

1 Knoblauchzehe

1 kleines Bauernbrot

6 EL Olivenöl

200 g Burrata

4 Stängel Basilikum

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Tomaten würfeln (Kerne entsorgen), die Oliven in Scheiben schneiden und den Knoblauch halbieren. Das Brot in dicke Scheiben schneiden.

2. Tomaten, Oliven, 5 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel verrühren.

3. Das Brot toasten und mit dem Knoblauch einreiben, salzen/pfeffern und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Die Brotscheiben auf einen Ofenrost oder ein Backblech legen und unter dem Backofengrill 3–4 Minuten rösten.

4. Den Backofengrill vorheizen. Die Brotscheiben mit der Tomatenmischung belegen. Burratastücke und Basilikumblätter darauf verteilen und sofort servieren.

Falls die Tomatenmischung vorab zubereitet wird, vor dem Belegen etwas Flüssigkeit abgießen.