

## Alles rund um Bruschetta

### Rezeptbasis

- 1 ca. 1 cm dicke Scheibe Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Olivenöl

### Zubereitung

Brot goldbraun rösten.

Knoblauch schälen, mit einem Messer halbieren und den inneren grünen Trieb herausschneiden. Das noch heiße (wichtig!) Brot auf der gerösteten Seite mit der Knoblauchzehe einreiben. Mit Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Noch warm servieren.



Fotocredit: Anna Stöcher / [schauen.at](https://www.schauen.at)

### Zusätzlich für die neapolitanische Bruschetta

- 4 Kirschtomaten
- Basilikum

### Zubereitung

Reife Paradeiser waschen und schälen. Tomaten halbieren. Die Kerne und den Saft so gut wie möglich entfernen. In 1 cm große Stücke schneiden. Basilikumblätter waschen, trocknen und in kleine Stücke reißen.

Das Brot wie bei der klassischen Variante zubereiten, noch ganz heiß mit Knoblauch einreiben. Tomatenwürfel draufgeben, mit Basilikum und Salz bestreuen und jede Scheibe mit Olivenöl beträufeln. Noch warm servieren.

#### **Zusätzlich für die Kreuzkümmel-Estragon Variante**

- 4 Kirschtomaten
- 1 Prise Kreuzkümmelsamen
- Estragon
- Zitronensaft
- Pfeffer

#### **Zubereitung**

Das Brot wie bei der klassischen Variante zubereiten, noch ganz heiß mit Knoblauch einreiben. Tomaten in 1 cm große Stücke schneiden und mit Öl, Zitronensaft und dem Abrieb der Zitronenschale marinieren. Mit etwas Pfeffer würzen. Tomatenwürfel auf das Brot geben.

Kreuzkümmelsamen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett kurz rösten, bis sie duften. Mit Kreuzkümmel, geriebener Zitronenschale und den Kräutern würzen. Mit Pfeffer übermahlen und je nach Geschmack etwas salzen, mit Olivenöl beträufeln. Sofort warm servieren.

#### **Zusätzlich für die Erdbeeren-Ziegenkäse-Minze Variante**

- 2 Kirschtomaten
- 2 Erdbeeren
- 2 kleine Scheiben weicher Ziegenkäse
- Minze

#### **Zubereitung**

Das Brot wie bei der klassischen Variante zubereiten, noch ganz heiß mit Knoblauch einreiben. Tomaten und Erdbeeren in 1 cm große Stücke schneiden. Diese mit Öl, Zitronensaft und dem Abrieb der Zitronenschale marinieren. Mit etwas Pfeffer würzen und auf das Brot abwechselnd mit dem Käse geben.

Mit Minze würzen, je nach Geschmack etwas salzen, mit Olivenöl beträufeln. Sofort warm servieren.

#### **Zusätzlich für die Feige-Ziegenkäse-Variante**

- 1 reife Feige
- Pecorino (Schafkäse)
- Thymian
- Balsamico Essig

### **Zubereitung**

Das Brot wie bei der klassischen Variante zubereiten, noch ganz heiß mit Knoblauch einreiben. Feige in Scheiben schneiden und kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett karamellisieren lassen. Warme Feigenscheiben abwechseln mit dem Pecorino auf das heiße Brot legen. Mit Minze würzen, je nach Geschmack etwas salzen, mit Olivenöl und ein paar Tropfen Balsamico Essig beträufeln. Sofort warm servieren