



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Bruschetta - classisch**

Zubereitung: Die Tomaten in kleine Stücke schneiden (würfeln) so klein wie man sie mag. Die Zwiebeln (können auch weniger sein) in feine Würfel schneiden, und zu den Tomaten in eine Schüssel geben! Den Knoblauch (nur drei Zehen) schälen und durch eine feine Presse drücken und in die Schüssel geben! Mit Salz (am besten Meersalz aus der Mühle) und Pfeffer würzen, das ganze kurz ziehen lassen und dann mit Olivenöl auffüllen.

Das Brot mit ein Paar Tropfen Olivenöl beträufeln und mit der letzten Zehe Knofi einreiben, dann in den Ofen (nur das Brot) bei ca. 200°. Wenn es schön kross ist raus damit (dauert 8 min), den Basilikum klein hacken, in die Schüssel mit den Tomaten, Knoblauch und den Zwiebeln, kurz abschmecken.

Alles zusammen auf den Tisch und selbst belegen - bei Bedarf noch Käse dazu, egal ob Mozzarella oder Parmesan.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten: 1 kg Tomate(n) (Strauchtomaten), 3 Zwiebel(n), 4 Zehe/n Knoblauch, Olivenöl, 1 Bund Basilikum, 1 Ciabatta

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)