

Nah&Frisch

Professional

Tomaten-Basilikum-Brötchen

Vorspeise

Kalte Küche

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Knoblauch fein hacken, mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Brötchen halbieren, auf ein Backblech legen und mit dem Knoblauchöl bestreichen. Tomaten in grobe Würfel schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und grob schneiden.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 Min. goldbraun backen (Gas 3, Umluft 180 °C). Die Tomaten mit Basilikum, Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl vermengen. Das Brot aus dem Backofen nehmen. Die Tomatenmischung auf die warmen Brötchen geben und sofort servieren.



ZUTATEN

2 Knoblauchzehen

3 EL Olivenöl

8 Scheiben Baguette

300 g reife Tomaten

1 Bund Basilikum

Salz

Pfeffer