



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Bruschetta mit Tomaten



#### Zutaten für 4 Personen

500g Tomaten  
1 Zwiebel  
8 Scheiben Ciabatta  
2 Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

#### Zubereitung:

Tomaten vom Grün entfernen, waschen und dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten in eine Schüssel geben. Anschließend zwei Knoblauchzehen schälen, davon eine Zehe sehr fein hacken oder durch eine Presse drücken und unter die Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, 1 EL Öl unterrühren.

Den Backofen auf 180°C - 200°C (Umluft) vorheizen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Die Scheiben auf ein Backblech legen und bis zur gewünschten Bräune im Backofen rösten. Danach die goldbraun gebackenen Scheiben mit der zweiten Knoblauchzehe einreiben, Tomaten auf das Ciabatta geben und mit Basilikum garnieren.