



Pfannegugger-Chuchi

Für 8 Personen

Bruschetta

740 g helles Brot (z. B. Pagnolbrot)
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehe
1200 g Tomaten
1 Bund Basilikum
1 EL Aceto balsamico bianco
6 EL Olivenöl
1 TL Fleur de Sel wenig Pfeffer



Zubereitung

- Ofen auf 240 Grad vorheizen. (Toaster)
- Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln.
- Backen: ca. 5 Min. auf der obersten Rille des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.
- Knoblauch schälen, halbieren, Brotscheiben damit einreiben. Tomaten vierteln, entkernen, in Würfel schneiden. Basilikum fein schneiden, mit Aceto und Öl darunter mischen, würzen. Tomaten auf den Brotscheiben verteilen.