

# Bruschetta

## Mit Tomaten:

Zutaten: Ciabatta oder Baguette, 2 Knoblauchzehen, ca. 2 El Olivenöl, 4 – 6 feste Tomaten, ½ Bund Basilikum, Salz und Pfeffer.

Zubereitung: Backofen auf 250 Grad vorheizen. Wasser in einem Topf erhitzen. Die Tomaten über Kreuz einritzen und kurz mit heißem Wasser überbrühen. Sofort mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Alternativ kann man die Tomaten auch mit einem Sparschäler häuten. Die Tomaten klein würfeln und in eine Schüssel geben. Basilikum waschen und klein schneiden. Zu den Tomaten geben. Salzen und pfeffern. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Das Brot in Scheiben schneiden. Auf dem Gitter im Backofen die Scheiben kurz anrösten (Brot sollte leicht gebräunt sein). Herausnehmen und mit den Knoblauchzehen einreiben. Die Tomatenmischung auf die Brote geben und mit etwas Olivenöl beträufeln.

## Ohne Tomaten:

Zutaten: Ciabatta oder Baguette, 2 – 3 Knoblauchzehen, ca. 2 El Olivenöl.

Zubereitung: Backofen auf 250 Grad vorheizen. Brot in Scheiben schneiden. Auf dem Gitter im Backofen kurz rösten. Herausnehmen und mit Knoblauchzehen einreiben. Mit Olivenöl beträufeln.

## Mit Räucherlachs:

Zutaten: Ciabatta oder Baguette, 2 – 3 Knoblauchzehen, ca. 3 El Olivenöl, 170 g Ricotta, 1 TL Wasabi, 3 Scheiben Räucherlachs, etwas Rucola, etwas Kresse, 1 TL Zitronensaft, Salz.

Zubereitung: Backofen auf 250 Grad vorheizen. Brot in Scheiben schneiden. Knoblauch halbieren. Brote mit Knoblauch einschmieren und mit Olivenöl beträufeln. Die Hälfte vom Ricotta mit dem Wasabi verrühren und etwas salzen. Räucherlachs in Streifen schneiden. Rucola waschen und grob hacken. Brot im Backofen rösten. Etwas abkühlen lassen. Brot zuerst mit Ricotta und anschließend der Wasabicreme bestreichen. Rucola, Lachs und Kresse auf die Brote geben. Mit Zitronensaft beträufeln.

## Mit Erdbeeren:

Zutaten: Ciabatta oder Baguette, 2 Knoblauchzehen, ca. 2 El Olivenöl, 150 g Erdbeeren, 5 Stängel Basilikum, 1 TL Balsamico, 80 g Ricotta.

Zubereitung: Backofen auf 250 Grad vorheizen. Brot in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Die Brotscheiben mit Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Die Erdbeeren waschen und klein würfeln. Basilikumblätter waschen und klein hacken. Erdbeeren und Basilikum mischen. Die Brote im Backofen anrösten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Mit Ricotta bestreichen. Erdbeersalat mit Balsamico abschmecken und auf den Brotscheiben verteilen.