

## Bruscetta



- **4 Fleischtomaten (für 4 Personen)**
- **2 Schalotten**
- **2 Knoblauchzehen**
- **4 EL Olivenöl**
- **1 Bund Basilikum**
- **1 Baguette**
- **Salz**
- **Schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

Tomaten waschen, halbieren, flüssiges Innenleben entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Schalotten schälen, auch in kleine Würfel schneiden. Salzen, pfeffern und mit dem Olivenöl vermengen.

Basilikum waschen, Blätter grob hacken, unter die Tomatenwürfel mischen.

Baguette kross toasten, darauf die Knoblauchzehen abreiben. Dann die angemachten Tomatenwürfel auf den warmen Brotscheiben verteilen und servieren.