

# Bruschetta

Verwöhnen Sie Ihre Lieben mit einem herrlich leichten Gericht das Ihre letzten Urlaubserinnerungen von Italien wieder aufleben lässt.



## Zutaten

- 8 Scheiben Mehrkornbrot Glutano
- 3 mittelgroße frische Tomaten
- 1 Mozzarella
- 6 Basilikumblätter
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

**Portionen** 4

## Zubereitung

Die Mehrkornscheiben diagonal teilen und auf ein Blech oder Kuchengitter legen. Im Ofen bei 180-200 Grad circa 15 Minuten leicht knusprig werden lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten gut waschen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Geben Sie die Tomatenwürfel zusammen mit den grob zerteilten Basilikumblättern in eine Schüssel. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und damit die Brotscheiben belegen. Die Mozzarella in feine Würfel schneiden und auf den Bruschette verteilen.

**Tipp:** Probieren Sie dieses Rezept auch mit frischer Petersilie oder frischem Oregano anstatt Basilikum. Auch diese Kräuter harmonieren sehr gut mit den frischen Tomaten.