

# Bruschetta

## Gewürz

### Zutaten:

Knoblauch, Meersalz, Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Origanum

**Rezeptvorschlag:** 250g Ciabatta, 2 Fleischtomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Bruschetta-Gewürz, 2-3 EL. Olivenöl

Ciabatta in Scheiben schneiden und braun rösten. Tomate waschen (evtl. enthäuten) von Kernen und Saft befreien und das Fruchtfleisch feinwürfeln. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit Bruschetta-Gewürz unter die Tomaten mischen. Die Ciabattascheiben mit einer halben Knoblauchzehe abreiben und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Masse dünn auf die Ciabattascheiben streichen und, vielleicht mit einem Gläschen Rotwein, servieren. Guten Appetit !