




# Tomatenbruschetta

die leckere Vorspeise

## Zubereitung

3 Stk.	Tomaten	Stielansatz entfernen, halbieren, entkernen, in Würfeli schneiden, in eine Schüssel geben
100 g	Mozzarella	in 5 mm grosse Würfel schneiden und begeben
2	Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, dazu geben
6	Basilikumblätter	fein schneiden, beifügen
2 EL	<b>St. Galler Olivenöl</b> Salz & Pfeffer	dazu, mischen abschmecken
12	Scheiben Weissbrot	im vorgeheizten Ofen bei 250°C ca. 4 min. goldgelb anrösten, herausnehmen, Tomaten darauf anrichten
wenig	frische Basilikumblätter	garnieren
wenig	<b>St. Galler Basilikumöl</b>	zum nappieren

## QUICK-INFOS

Rezept für: 

Zubereitung: 20 min.

Koch-/Backzeit: 7 min.

### Tipps:

Wer den Geschmack von Kapern liebt, fügt noch 2 TL der würzigen Knospen in Salz, fein gehackt, hinzu. Vorsicht beim Salzen!

Statt den gehackten Knoblauch mit den Tomaten zu vermischen, kann man das frisch geröstete Brot auch mit einer halben Knoblauchzehe einreiben und dann die Tomaten darauf anrichten.

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:



Rezept und Bilder erstellt durch:

