

Knoblauch Brot à la Bruschetta

Zutaten:

1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
160 g Tomaten
40 g Zwiebeln
Basilikum
Olivenöl
Salz und Pfeffer



Tomaten und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Je nach Wunsch einige Blätter Basilikum klein hacken und dazugeben.

Die Brote in der Zwischenzeit bei 200°C Ober-/Unterhitze 10 - 12 Minuten (bis zum gewünschten Bräunungsgrad) auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen. Backzeit variiert je nach Ofentyp.

Nach der Backzeit die Brote mit der Bruschetta-Masse belegen und entweder heiß oder kalt genießen.

Mehr Rezepte:

www.meggle.de/knoblauchbrot

www.facebook.com/meggle.de