



Tomaten Bruschetta mit Olivenöl

Zubereitung

1. Das Brot ca. in 1cm dicke Scheiben schneiden und im Ofen von beiden Seiten braun backen.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten und die Basilikumblätter waschen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Knoblauchzehen schälen und die gut gebräunten Weißbrotscheiben damit einreiben. Jede Scheibe mit dem BONA Olivenöl gut beträufeln und das Tomatengemisch darauf geben.

Fotocredit: Daniela Ehrlinger/<https://leckermäulchen.wordpress.com/>

Zutaten

- 4 Portionen
- 8 Scheiben Weißbrot (oder 4 große Scheiben)
- 4 Knoblauchzehen
- BONA Olivenöl
- 5 Tomaten (groß)
- Salz
- Pfeffer
- frisches Basilikum