





# Bruschetta mit Tomaten und Feta

 Zeit gesamt  
15min

 Zubereitungszeit  
15min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Baguette	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Strauchtomaten	4 St.
Basilikum, frisch	20 g
Feta	100 g
Olivenöl	3 EL
Balsamicoessig, hell	10 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguette in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und halbieren. Baguettescheiben nebeneinander auf ein Backblech geben, mit Knoblauch einreiben und im Ofen für ca. 5–6 Min. kross backen.

2. Tomaten waschen, Strunk entfernen und würfeln. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Fetakäse mit den Händen grob zerbröseln. In einer Schüssel Tomatenwürfel, Fetakäse, Basilikum, Olivenöl, Balsamico vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenmischung auf den Baguettescheiben verteilen und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	239 kcal		
Kohlenhydrate	26 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	8 g	Fette	12 g