

# Klassische Bruschetta

Zeit gesamt  
20min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Baguette	1 St.
Olivenöl	6 EL
Cherrytomaten	500 g
Schalotten	1 St.
Basilikum, frisch	20 g
Balsamicoessig, hell	1 EL
Zucker	
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Knoblauchzehen	1 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln und ca. 10 Min. im Ofen kross backen.
2. Cherrytomaten waschen und vierteln. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Baguettescheiben vorsichtig aus dem Ofen nehmen.
3. In einer Schüssel Tomaten, Schalotte, Basilikum, Balsamico, 2 EL Olivenöl und Zucker vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und die Baguettescheiben damit abreiben. Tomaten auf den Baguettescheiben verteilen und klassische Bruschetta servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	220 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g