



# Krosses Tomatenbrot

Zeit gesamt  
25min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Strauchtomaten     | 400 g      |
| Bauernbrot         | 4 Scheiben |
| Thymian, frisch    | 15 g       |
| Knoblauchzehen     | 1 St.      |
| Meersalz           |            |
| Pfeffer, schwarz   |            |
| Olivenöl           | 3 EL       |
| Hartkäse, gerieben | 60 g       |

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. Tomaten auf der Unterseite über Kreuz einritzen, in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 1–2 Min. ziehen lassen. Dann abgießen, kalt abschrecken und häuten. Strunk entfernen, Tomaten vierteln und grob zerdrücken.

2. Brotscheiben im Toaster anrösten. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen und Zehe halbieren. Brotscheiben damit kräftig einreiben. Tomaten darauf verteilen. Mit Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen. Mit Olivenöl beträufeln. Käse darüberstreuen und krosses Tomatenbrot servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |               |      |
|----------------|----------|---------------|------|
| Kaloriengehalt | 278 kcal |               |      |
| Kohlenhydrate  | 37 g     | Ballaststoffe | 4 g  |
| Eiweiß         | 9 g      | Fette         | 10 g |