

Bruschetta vom Grill

für 4 Portionen

Zutaten:

- 400 g Fleischtomaten
- 1 kleine Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer
- SOSO Kräutersalz
- 1 Ciabatta (ca. 200 g)
- 3 -4 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Tomaten waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte sehr fein würfeln, 1 Knoblauchzehe zerdrücken und die übrige halbieren.
2. Tomaten, Schalotte, zerdrückten Knoblauch und Kräuter vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ciabatta in Scheiben schneiden, mit den Knoblauchhälften abreiben und mit Öl beträufeln. Auf den Grill legen, von beiden Seiten knusprig rösten und mit der Tomatenmischung belegen. Nach Wunsch mit Basilikum garniert servieren.

