

Tomaten-Handkäse-Bruschetta

Zubereitungszeit: ca. 30 min

insgesamt 12 Brotscheiben als kleine Vorspeise

Zutaten:

Ciabatta- oder Weißbrot

4 große Tomaten

2-3 Handkäse ohne Kümmel

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

etwas Olivenöl

etwas Grüne-Soße-Kräuter

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

- Ciabatta in 12 ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden
- Strunk aus den Tomaten entfernen, oben kreuzförmig einschneiden, zum Enthäuten c.a 10 sec. in kochendheißes Wasser legen, sofort kalt abbrausen
- Haut der Tomaten abziehen, Tomaten halbieren, Kerne mit Teelöffel aushöhlen (weicht sonst Brot auf!)
- Handkäse, Schalotte ebenfalls fein würfeln
- Tomaten-, Handkäse- und Schalottenwürfel miteinander vermischen
- Knoblauch fein hacken, ebenfalls untermischen
- Alles mit Salz und Pfeffer würzen
- Brotscheiben auf Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, ca. 10 min bei 180° C im Backofen **goldgelb** rösten
- Grüne-Soße-Kräuter mittelfein hacken
- Tomaten-Handkäse-Mischung auf die Brotscheiben verteilen, mit Grüne-Soße-Kräutern garnieren, **sofort servieren**, da Brot sonst zu sehr aufweicht

Guten Appetit!