**Rezept**

# Bruschetta Brötchen

Etwas feines aus der italienischen Küche!

4 Pers

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **8 EL** | Oliven- oder Rapsöl |
| **4 EL** | Wasser |
| **6 - 8 EL** | Bruschetta Gewürz, je nach gewünschter Intensität |
| **1** | Bio Pagnolbrot oder Pariserbrot, ca.300g -400g |
| **5 - 6** | Tomaten, je nach Grösse |

## Vorbereitung

- Tomaten halbieren, in kleine Würfeli schneiden und in einem Schüsselchen auf die Seite stellen.
- Brot in Scheiben schneiden.

## Zubereitung

1. Öl, Wasser und das Bruschetta Gewürz in einer Schüssel zusammen gut verrühren. Dann 20 Min. ziehen lassen.
2. Die klein geschnittenen Tomaten gut abtropfen lassen und anschliessend in die Sauce geben. Alles zusammen gut mischen.
3. Die Brotscheiben im Backofen oder in einem Toaster knusprig rösten.
4. ACHTUNG  die Bruschetta Mischung erst kurz vor dem servieren auf die Brote geben.

## Variationen

Sie können die gerösteten Brote, die Bruschetta Mischung und ev. noch andere Beilagen auch einzeln anbieten. Diese Variation ist sehr von Vorteil wenn die Essenszeit länger dauert, dadurch besteht die Gefahr des aufweichens der Brötchen nicht!

Eine herzhaftere Variante erhalten Sie durch die Beigabe einer halben, in halbe Ringe geschnittenen Zwiebel und /oder sehr fein geschnittener, frischer Petersilie.

Versuchen Sie es mal mit der Beigabe von frischem Basilikum und ein paar Oliven, beides klein geschnitten!

Auch ohne frische Tomaten lassen sich mit unserem Bruschetta Gewürz leckere, würzige Brötchen machen. Für diese Variante mischen  Sie in einem Schüsselchen  2 EL Öl, 1 EL Wasser, 1 - 1,5 EL Bruschetta Gewürz, 20 Min. ziehen lassen. Knusprige Brötchen damit bestreichen, fertig!

## Tipps

Bruschetta Brötchen, dazu einen frischen, bunten Salat! Eine ideale Mahlzeit an warmen Tagen!

Als Beilage passen ausgezeichnet Oliven, gegrilltes Gemüse wie Zuchetti, Auberginen oder Peperoni, Mozarella, Sbrinz-Möckli, Sardienen .....

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.