

einfacher als normale Bruschetta

## **Bruschetta aus der Pfanne**

Vorspeise für 6 Personen

### **Zutaten**

400g trockenes Ciabatta, 60ml Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, 8 Tomaten, 60g Pinienkerne, 150g Pesto, 40g Parmesan

### **Zubereitung**

1. Olivenöl heiß werden lassen und Knoblauchzehen darin etwa 5 Minuten braten
2. die Knoblauchzehen dann aus dem Öl herausnehmen
3. währenddessen das Ciabatta in 2cm große Würfel schneiden
4. Tomaten achteln und Kerne entfernen
5. die Ciabattastücke im Olivenöl unter ständigem Rühren sanft anbräunen
6. nach etwa 5-10 Minuten die Pinienkerne zugeben und ebenfalls bräunen
7. wenn alles gut aussieht, die Tomatenstücke zugeben und in nur etwa einer Minute warm werden lassen
8. das Bruschetta auf Tellern anrichten und portionsweise Pesto darüber geben
9. nach Geschmack noch mit Parmesan bestreuen

### **Zeitbedarf**

25 Minuten

### **dazu paßt**

Prosecco

