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 Ölivenöl 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 Bruscetta auf Tellern anrichten und portionsweise Pesto darüber geben
9. nach Geschmack noch mit Parmesan bestreuen

Zeitbedarf

25 Minuten

dazu paßt

Proseco