

Rezept für „Rindfleischwurst Bruschetta“

Zutaten:

12 Scheiben Rindfleischwurst

5 Fleischtomaten oder Strauchtomaten

50g Grana Padana Käse

4 Blätter Basilikum

2 Knoblauchzehen

5EL Olivenöl

2 Ciabatta

1TL Tomatengewürze (ersatzweise Salz, Pfeffer)

Zubereitung:

Tomaten waschen und würfeln. Knoblauch möglichst klein schneiden und dazu geben.

3 EL Öl und Tomatengewürz mischen und dazu geben

Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen

Den Ofen auf 180°- 200° C Umluft vorheizen.

Das Ciabatta in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit restlichem Öl beträufeln.

5-8 Minuten im Ofen goldbraun backen

Jeweils drei Scheiben Rindfleischwurst auf die Ciabatta Scheiben legen.

0,5- 1 EL von den Tomaten darauf verteilen.

Zum Anrichten, jeweils noch Käse und ein Blatt Basilikum oben drauf garnieren.