

REZEPT

Veit Bruschetta

Dieses Rezept wurde von Yasmin Habaal, Deutschland-Stipendiatin im Studiengang Theatertherapie an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU) im Juni 2023 mit dem neuen Veit-Baguette entwickelt.



Zubereitungszeit: 15 – 20 min

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Boden:

- 1 Veit-Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 400g Tomaten (Rispe oder Cocktailtomaten)
- 50g Zwiebel (rote Zwiebeln)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Rezept und Bild: Yasmin Habaal, www.hfwu.de

Zubereitung:

1. Baguette in daumendicke Scheiben schneiden, Backofen auf 180°C bei Heißluft heizen. Baguettescheiben mit Olivenöl einreiben und für 7-10 Minuten in den Ofen geben.
2. In der Zwischenzeit in einer Schüssel den Belag vorbereiten. Dafür Tomaten und Zwiebeln fein hacken und mit frisch gepresstem Knoblauch nach Geschmack, sowie Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Baguettescheiben aus dem Ofen holen, wenn sie beginnen Farbe anzunehmen. Die Knoblauchzehe im Querschnitt anschneiden und jede Baguetteoberseite mit der Schnittseite des Knoblauchs einreiben. Eventuell noch etwas Olivenöl dazugeben. Dann die Scheiben zurück in den Ofen geben und goldfarben ausbacken für weitere wenige Minuten.
4. Baguette aus dem Ofen holen und mit einem Löffel den Tomatenbelag auf den Scheiben verteilen – fertig!

Tipp: Als Variante kann man die Baguettescheiben auch mit dem Tomatenbelag in den letzten Backminuten in den Ofen geben. Perfekt sind die kleinen Häppchen als Finger-Food oder als Vorspeise. Ergibt circa 20 Bruschetta-Häppchen.

Wir wünschen einen guten Appetit!