



Köstliches Bruschetta-Rezept (für 8 Brötchenhälften oder Brotschnitten)

Der italienische Vorspeiseklassiker wird «Brusketta» ausgesprochen.

6 EL **Tomatenflocken** in ein (Schraubdeckel)Glas geben

5 EL **Kochendes Wasser** hineingeben

Zuschrauben, gut schütteln und

20 Minuten warten, bis die Flocken gequollen sind

Folgendes begeben - nach individuellem Geschmack und Vorrat variieren:

1 – 2 **Knoblizehen**, gepresst

1 (Frühlings)**Zwiebel**, kleingeschnitten

1 EL **Aceto balsamico**

1 TL **Basilikum**

1 Pr. **Salz**

1 Pr. **Pfeffer**, schwarz

1 Pr. **Paprika**

1 Pr. **Chili** (beispielsweise Santa Cruz)

½ frische **Tomate**, kleingeschnitten

¼ frische **rote Peperoni**, kleingeschnitten

Eventuell etwas **Ziegenkäse**, zerbröseln - oder **Mozarella**

Die Mischung mit **Olivenöl** auffüllen.

Das Glas zuschrauben, gut schütteln und nochmals etwas ziehen lassen.

Samt dem Öl auf den 8 Brötchenhälften (oder Brotschnitten) verteilen

Bei **200 Grad Oberhitze** kurz im Ofen aufbacken

- Tipps:
- Ein Rest der angerührten Mischung ist 3 Tage im Kühlschrank haltbar.
 - Ideal auch zum Würzen eines anderen Gerichts!
 - Einfacher und schneller geht's mit meiner **Bruschetta-Gewürzmischung**

«Ä Guetä!»