

Vital Cuisine

Naturbelassene Gewürze

Naturprodukte Kellenberger GmbH • Platz 230 • CH-9428 Walzenhausen
☎ 071 886 51 00 • 📠 071 886 51 01 • ✉ info@naturprodukte.ch
🌐 www.vital-cuisine.ch

Bruschetta italiano

Zutaten für 4 Personen

- | | | |
|----------------|--|---|
| 5 | Fleischtomaten oder Strauchtomaten | Die Tomaten waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. |
| 2 | Knoblauchzehen | Den Knoblauch sehr klein schneiden und zu den Tomatenstücken geben. |
| 3 EL
3-4 TL | Olivenöl
Gusto italiano | Mit gut 3 EL Öl sowie 1 - 2 TL Gusto italiano mischen.

Den Backofen auf 180 °C - 200 °C Umluft vorheizen. |
| 2 | Ciabatta, Baquettes oder sonstiges Weissbrot | Das Ciabatta in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese mit dem restlichen Öl beträufeln. Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen und die Brotscheiben darauf ausbreiten.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 5 - 8 Minuten goldbraun backen - nicht zu lange, sonst werden sie zu hart. |
| | Basilikum | Die Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und mit 0,5 - 1 EL der Tomaten-Knoblauch-Mischung pro Scheibe belegen und mit Basilikum garnieren. |



Die verwendeten Vital-Cuisine-Gewürze:

Gusto italiano