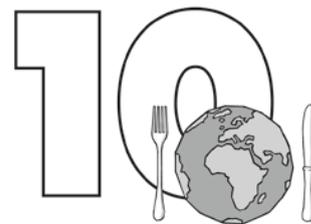


Name Klasse

Datum



Rezept 2

Tomaten-Kröstchen

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Tomaten
Brot in Scheiben (ca. 300g)
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz, Pfeffer
frischer Basilikum

Du brauchst noch:

Gemüsemesser
Tomatenmesser
Schneidebrett
Schüssel
Esslöffel
Knoblauchpresse

Backblech/Gitter
und Backpapier (1)
oder Pfanne und
Pfannenwender (2)
oder Toaster (3)

wer mag:

50 g-100 g Parmesan,
Mozzarella
oder Schafskäse

Du kannst auch Brot in
kleine Würfel schneiden. Brate

die Brotwürfel mit etwas Öl oder
Butter in der Pfanne an.
So erhältst du Croûtons. Lecker
zu Salat oder in der Suppe!



So geht's:

1. Die Tomaten waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und in die Schüssel geben.
2. Zwiebeln schälen, möglichst klein würfeln und zu den Tomaten geben.
3. Knoblauchzehen schälen. Die eine Zehe durch eine Knoblauchpresse drücken und in die Schüssel geben. Die andere Knoblauchzehe halbieren und zur Seite legen.
4. Basilikum klein schneiden und zur Tomatenmischung hinzufügen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen, 1 bis 2 Esslöffel Olivenöl dazugeben und alles vermengen.
6. Wer mag, kann geriebenen Käse, z. B. Parmesan, oder kleingeschnittenen Käse, z. B. Mozzarella oder Schafskäse, dazugeben.
7. Jetzt werden die Brotscheiben geröstet. Hierfür gibt es 3 Möglichkeiten:
 - a) im Ofen: Ofen auf 200 °C vorheizen. Brotscheiben mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln und mit einer halben Knoblauchzehe einreiben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ca. 8 Minuten backen!
 - b) in der Pfanne: etwas Öl in die Pfanne geben und Brotscheiben von beiden Seiten rösten. Vorsicht: Sie dürfen nicht schwarz werden. Wenn sie noch warm sind, vorsichtig mit einer halben Knoblauchzehe einreiben.
 - c) im Toaster: Wichtig! Die Brotscheiben toasten und danach erst mit der Knoblauchzehe einreiben und mit Öl beträufeln.
8. Sind die Brotscheiben geröstet, sofort die Tomatenmischung mit einem Esslöffel auf die Brotscheiben verteilen. Wer mag, kann die Tomatenmischung im Ofen mit backen.

Statt mit Tomaten schmeckt es auch mit Gurken

