

# BRUSCHETTA

2 Knoblauchzehen

2 Stängel Basilikum

1 Zwiebel, geviertelt

30g Olivenöl

500g Strauchtomaten, geviertelt,

Strunk entfernt.

Salz & Pfeffer

Olivenöl

1 Baguette oder Brot vom Vortag



Knoblauch & Basilikum in den Mixtopf geben und 4 Sek., Stufe 6, zerkleinern.

Die Zwiebel hinzugeben und 2 Sek., Stufe 6, zerkleinern.

Die Masse mit dem Teigschaber nach unten schieben.

Das Olivenöl hinzugeben und 3 Min., Varoma, Stufe 1, dünsten.

Die Tomaten, Salz und Pfeffer dazugeben und alles 4 Sek., Stufe 6, mischen.

Das Garkörbchen in eine Schüssel stellen, die Masse hinein füllen und für ca. 1 Stunde ziehen und abtropfen lassen.

Danach in eine Schüssel umfüllen und noch einen guten Schuss Olivenöl zugeben.

Das Baguette oder Brot in Scheiben schneiden, rösten Bruschetta Masse darauf und mit etwas Basilikum dekorieren.

