



ZUTATEN

Baguette	1
Cherrytomaten bunt	500 gr
Knoblauchzehen	2
Schafskäse	200 gr
Honig	2 EL
Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	

ACHTE BEI DEINEN LEBENSMITTELN IMMER DARAUF, HOCHWERTIGE ZUTATEN ZU KAUFEN - DAS ZAHLT SICH GARANTIERT AUS.

WENN DU REZEPTE MIT FLEISCH HAST, DANN KAUF DIESES IDEALERWEISE BEIM METZGER DEINES VERTRAUENS.

DU HAST FRAGEN WÄHREND DEM KOCHEN?
SCHREIBE UNS EINE E-MAIL:
HELLO@UH-MAMI.DE

Wenn dir unsere Videos gefallen und du mit diesen ausführlichen Rezepten mehr Spaß beim Kochen hast, dann würden wir uns über ein Abo auf unserem YouTube Kanal sehr freuen!



/uhmami_yt

Melvin & Dustin



Bruschetta

mal anders



AUFWAND
45 MINUTEN



MENGE
4 PORTIONEN



SCHWIERIGKEIT
3/10

REZEPT

Schritt 1:

Tomaten waschen und in eine Backofen geeignete Form geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Knoblauchzehe fein würfeln und mit dazu geben. Ab in den Backofen bei 180 Grad Umluft für ca. 20-25 Minuten.

Schritt 2:

Baguette leicht angeschrägt in ca. 1,5 -2,0 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze vorheizen und ein wenig Olivenöl in die Pfanne geben. Die Baguettescheiben goldbraun anrösten.

Schritt 3:

In der Zwischenzeit den Schafskäse grob zerdrücken sodass man diesen im späteren Schritt über die Bruschetta streuen kann.

Schritt 4:

Wenn die Tomaten nun Flüssigkeit verloren haben, weich sind und bestenfalls etwas Farbe angenommen haben können wir diese aus dem Backofen nehmen. Die Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Bei Bedarf noch etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Vorsicht jedoch mit dem Salz, da der Schafskäse später noch als salzige Komponente hinzu kommt.

Schritt 5:

Die Baguettescheiben auf einer Fläche zum Anrichten ausbreiten. Die bunten Tomaten gleichmäßig auf den Scheiben verteilen. Danach etwas Schafskäse (ca. 1 EL) auf die bereits mit Tomaten belegten Scheiben geben. Mit dem Honig können wir nun mit einer Gabel leichte Streifen über unsere Bruschettas ziehen. Mit Balsamico Creme etwas abrunden.

