

# Bruschetta mit Tomaten und Parmesan

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 200 g | Gelbe und rote Kirschtomaten        |
| 30 g  | Parmesan                            |
|       | Basilikumblätter                    |
| 1     | Ciabatta                            |
| 1     | Knoblauchzehe oder Knoblauch Würzöl |
| 2 EL  | Olivenöl                            |
| 3 EL  | Dattel Essigcreme                   |
|       | Salz und Pfeffer                    |
| ½     | Rote Zwiebel                        |
| 1 TL  | Bratöl                              |
| 50 g  | Kresse                              |



## Zubereitung

Die Tomaten zerkleinern. Eine halbe Zwiebel fein hacken. Frische Basilikumblätter waschen und zerkleinern. Die Tomaten, Zwiebelwürfel und das Basilikum mit Olivenöl und Dattel Essigcreme in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ciabattabrot in etwa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit Bratöl von beiden Seiten anrösten, bis die Scheiben eine goldbraune Farbe annehmen. Anschließend mit einer Knoblauchzehe einreiben oder mit Knoblauch Würzöl beträufeln. Die Tomatenmischung auf die Brotscheiben geben und mit Parmesan, Kresse und Dattel Essigcreme garnieren.

## Hinweise

Bestens eignet sich für dieses Rezept auch unser selbstgemachtes Pesto.

Optimal eignet sich für dieses Rezept unser veganes Parmesan.