

Fränkische Bruschetta

Für 4 Portionen fränkische Bruschetta brauchst du:

- 4 gewürfelte Tomaten
- 6 – 8 EL Olivenöl
- 100 g gewürfelter Speck
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 – 2 Knoblauchzehen, fein gehackt oder wenn es schneller gehen soll 1 TL Knoblauchpaste
- Gehacktes Basilikum nach persönlichem Geschmack
- 1 – 2 Frühlingszwiebeln
- 8 Scheiben Bauernbrot
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Speck in einer heißen Pfanne auslassen, anbraten und zusammen mit dem gehackten Knoblauch und den Zwiebelwürfeln noch etwas andünsten lassen.
2. Das Speck-Zwiebel-Knoblauch-Gemisch in einer Schüssel mit den gehackten Tomaten vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Danach Basilikum und Frühlingszwiebeln dazugeben.
5. Abschließend alles mit dem Olivenöl vermischen und etwas durchziehen lassen.
6. Das Bauernbrot tosten oder in einer Pfanne anrösten.
7. Den Bruschetta-Belag auf dem Brot verteilen und genießen ;-).
8. Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Bettina von diealltagsfeiern.de