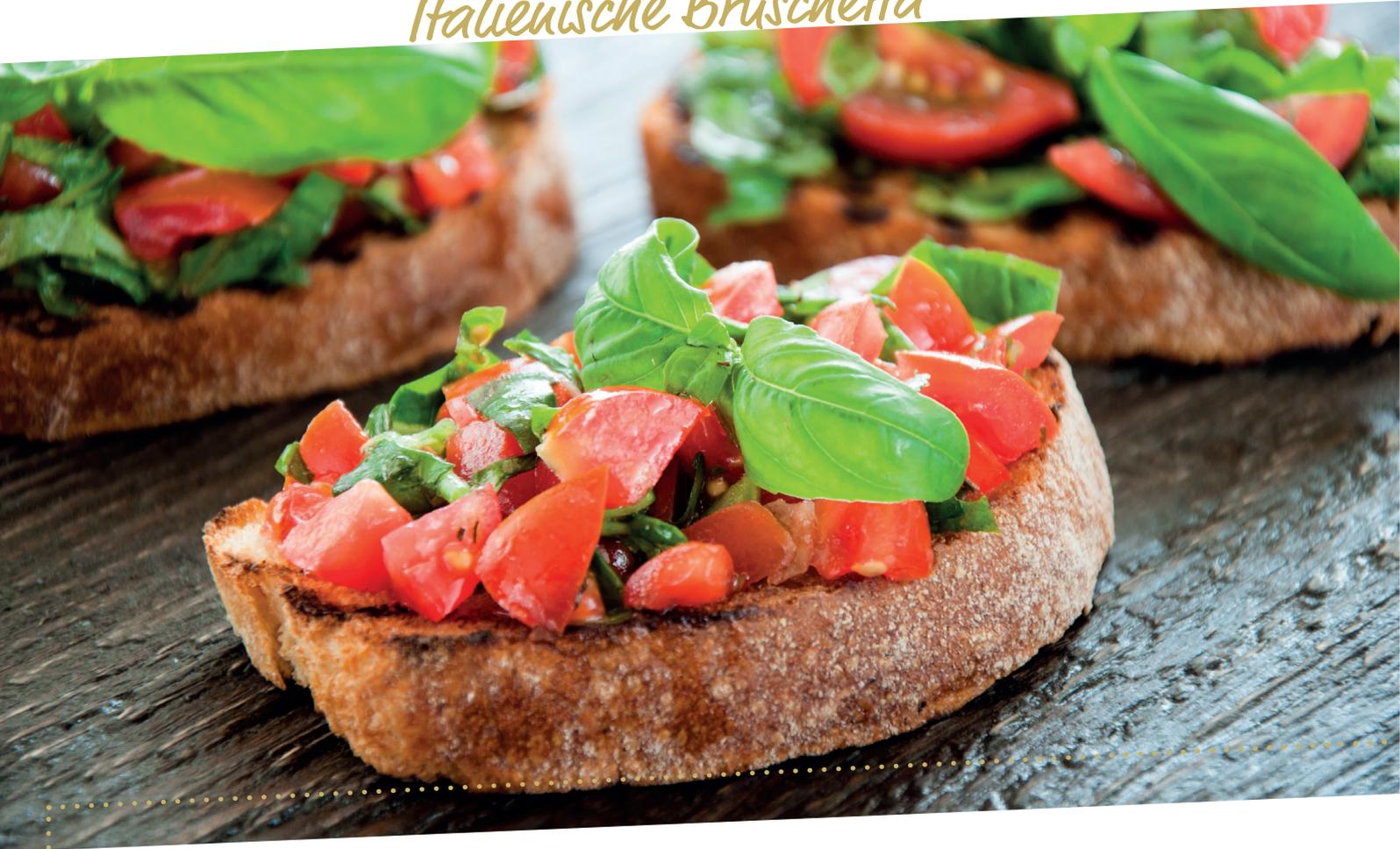


Italienische Bruschetta



Zutaten:

10	frische Tomaten
1	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch, klein gehackt
1 großes	Baguette oder Ciabatta
etwas	Parmesan
1 Bund	Basilikum, klein gehackt
etwas	Olivener Öl
etwas	Oregano
50 ml	Balsamico
50 ml	Rotwein
50 ml	Orangensaft
2 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer
1 Prise	Pimentpulver
evtl.	Chilipulver

Zubereitung:

Grünzeug der Tomaten gründlich entfernen. Dann Tomaten leicht einschneiden und in einen Topf mit heißem Salzwasser (ggf. mit etwas Öl) geben. Wenn sich die Haut an den Schnittstellen löst, Tomaten herausnehmen und abkühlen lassen. Danach Haut entfernen.

Nun Tomaten halbieren, Kerne und das weiche Fruchtfleisch beseitigt. Daraufhin Tomaten in kleine Stückchen schneiden und in einem Sieb zum Abtropfen geben, dabei leicht auf die Tomatenstücke eindrücken. Dann Tomaten mit Basilikum, Zwiebel und Knoblauch in eine Schüssel geben. Die Masse nun mit einem Schuss Olivenöl übergießen und würzen.

Den Balsamico und Rotwein zum Kochen bringen. Sobald die Masse dickflüssig ist, fügen Orangensaft und Honig hinzu. Die Balsamicocreme nochmals aufkochen lassen, bis sie dickflüssig ist und abkühlen lassen.

Das Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl auf beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Danach Tomatenmasse zügig auf den Brötchenteilen verteilen, da diese sonst kalt werden. Nun Balsamicocreme verteilen.

Zum Schluss etwas geriebenen Parmesan über die Teilchen geben und diese mit einem kleinen Basilikumblättchen garnieren.