

Tomatenbruschetta

Zutaten

8 Tomaten,
3 Knoblauchzehen,
5 EL Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
1 Baguette,
75g Emmentaler gerieben

Zubereitung

Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und zu den Tomaten pressen. Die Zutaten zusammen mit 3 EL Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben mit dem restlichen Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei Einstellung Grill ca. 3-5 Minuten knusprig rösten. Herausnehmen und mit der Tomatenmasse belegen. Käse darüber streuen.