

# Bruschetta-Rezepte: einmal klassisch und einmal kreativ



**Mmh, frische Bruschette! Wir servieren sie einmal mit Tomaten, wie man sie kennt, aber auch als freche süß-saure Variante mit Frühlingszwiebeln, Datteln und Feta.**

Wie die Pizza ist auch die Bruschetta ein total simples Gericht, das jedoch entweder traumhaft oder sehr langweilig schmecken kann. Gerade bei mediterranen Speisen ist die Qualität der Zutaten ein entscheidender Faktor. Bei der klassischen Bruschetta müssen die Tomaten richtig reif und süß sein, das Olivenöl von guter Qualität, und den frischen Basilikum sollte man schon von Weitem riechen können.

Die süß-saure Variante habe ich selber erfunden und liebe sie heiss. Die Mischung der verschiedenen Elemente passt einfach perfekt zusammen und überrascht den Gaumen – unbedingt ausprobieren!

## Klassische Variante

- 150–200 g Cherrytomaten, geviertelt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- ca. 5 EL Olivenöl
- ½ Handvoll frische Basilikumblätter, klein geschnitten
- bei Bedarf etwas Origano
- 4 Brotscheiben
- Salz, Pfeffer

## Frühlingszwiebel-Dattel-Feta-Bruschetta

- 3 Frühlingszwiebeln, das Grün im oberen Drittel abschneiden (falls es nicht mehr ganz frisch sein sollte) und die Zwiebeln in grobe Röllchen schneiden
- 80–100 g Feta
- 3 EL frische Kresse
- 2 Datteln, in Röllchen geschnitten
- ¾ EL Balsamico-Creme
- 4 Brotscheiben (z.B. IP-Suisse Rustico Mehrkornbrot)
- Salz, Pfeffer

## Klassische Variante

1. Cherrytomaten in einer Schüssel mit 3 EL Olivenöl, den Kräutern, etwas Salz und Pfeffer vermischen und

idealerweise eine halbe Stunde zugedeckt ziehen lassen.

2. Brotscheiben im Ofen mit der Grillfunktion bräunen, sodass die Scheiben leicht knusprig sind.
3. Die noch warmen Brotscheiben mit einer Knoblauchhälfte einreiben und mit Olivenöl bepinseln.
4. Mit der Tomatenmischung belegen und servieren.

#### Frühlingszwiebel-Dattel-Feta-Bruschetta

1. Frühlingszwiebeln in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Brotscheiben im Ofen mit der Grillfunktion bräunen, sodass die Scheiben leicht knusprig sind.
3. Die noch warmen Brotscheiben mit einer Knoblauchhälfte einreiben und mit Olivenöl bepinseln.
4. Der Reihe nach mit Frühlingszwiebeln, Datteln und Feta belegen, mit wenig Balsamico-Creme beträufeln, mit etwas Kresse toppen und servieren.

**Zubereitungsdauer: total circa 25 Minuten**