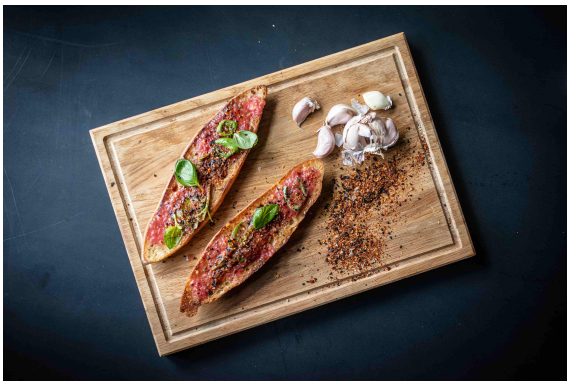
SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Bruschetta 2.0 | Turkish Kebap Seasoning

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Zutaten:

1 Baguette oder Ciabatta nach Wahl

Etwas Butter

2 Esslöffel Olivenöl

3 Reife Tomaten

2 Knoblauchzehen, geschält

1 Handvoll Frisches Basilikum

4 Esslöffel Turkish Kebap Seasoning

Zubereitung

1. Butter zusammen mit etwas Olivenöl in einer Pfanne schmelzen lassen. Eine Knoblauchzehe leicht zerdrücken und in die Butter geben.

2. Das Baguette oder Ciabatta in Scheiben schneiden und von einer Seite in der Knoblauchbutter goldbraun und knusprig anrösten. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

3. Währenddessen die Tomate über einer Schüssel fein reiben. Das warme Brot mit der zweiten geschälten Knoblauchzehe einreiben. Durch das Reiben bleibt das Knoblaucharoma am Brot, während die Zehe nach und nach kleiner wird.

4. Die Basilikumblätter abzupfen und zusammen mit 2 EL Turkish Kebap Seasoning, zur geriebenen Tomate geben. Grob miteinander vermengen. Dann die Tomatenmasse auf den gerösteten Brotscheiben verteilen.

5. Zum Schluss mit Turkish Kebap Seasoning garnieren und optional mit etwas Olivenöl als Finish verfeinern.