



## Kochen

Daniele Corona

Dienstag, 13.05.2025

## Bruschette mit Olivenöl und Rosmarin

Für 4 Personen

### Zutaten

1	Ciabatta-Brot, sollte ca. 12 -16 Scheiben ergeben
1 Stiel	Rosmarin
4 EL	Olivenöl, ca.
etwas	Salz

### Zubereitung

1. Das Brot in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln abzupfen und fein schneiden.
2. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Die Scheiben jeweils mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und die Rosmarinnadeln ebenfalls darüberstreuen.
4. Die Brotscheiben im Backofen bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 5-10 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch wenden. Bruschette zum Beispiel mit Brokkolisalat Puttanesca-Pesto anrichten und servieren.

**Tipp:** Klassisch werden die Bruschette im Sommer mit marinierten und fein gewürfelten Tomaten belegt.