

## Tomatenburschettas

<b>6 - 8</b>	<b>große Tomaten</b>
<b>3</b>	<b>Knoblauchzehen, gehackt</b>
<b>5 – 6 EL</b>	<b>Olivenöl, zzgl. etwas Öl für das Brot</b>
	<b>Salz, schwarzer Pfeffer</b>
	<b>Basilikum</b>
<b>12</b>	<b>Scheiben Ciabatta</b>
<b>75 g</b>	<b>Parmesan</b>

Tomaten waschen und vierteln. Das Innere entfernen und das Fleisch würfeln.

Knoblauch hinzugeben. Mit Öl vermengen, salzen und pfeffern. Mit Basilikum abschmecken.

Das Brot mit Öl bestreichen, nach Bedarf leicht salzen und 6 Minuten im Ofen knusprig rösten.

Tomatenmasse auf das Brot geben und mit Parmesan bestreuen.