

Käse-Bruschetta

Zutaten für 20 Stück

- 1 Ciabatta zum Aufbacken
- 3 Tomaten
- 100 ml passierte Tomaten
- 2 TL grünes Pesto
- 3 Zehen Knoblauch
- Ketchup, Salz, Pfeffer, Oregano
- Käse nach Wahl (z. B. Schafskäse, Mozzarella, Emmentaler, Gouda)



Zubereitung

1. Ciabatta in Scheiben schneiden
2. Tomaten würfeln, mit passierten Tomaten, Knoblauch und Pesto mischen
3. Mit Ketchup und Gewürzen abschmecken
4. Tomatenmasse und Käse auf Ciabatta-Scheiben verteilen
5. Bei ca. 150 Grad Celsius ca. 15 Minuten backen