

good food loop

Bruschetta

Wat brauch ech?

- Tomaten
- Ėnnen
- Knuewelek
- Basilikum
- Olivenueleg
- Salz a Pfeffer
- Balsamico-Esseg
- Ciabatta-Brout

Préparation:

1. Ėnnen a Zwiwwele schielen, Tomaten a Basilikum wäschen an alles kleng schneiden. Alles zesumme mat Salz, Pfeffer an enger italienescher Gewierzmëschung (Basilikum, Oregano, asw.) vermëschen an ofschmaachen.
2. Olivenueleg an e bëssche Balsamico-Esseg driwwerschëdden, gutt verréieren an ongeféier 15 Minutten zeie loossen.
3. Ciabatta-Brout a Scheiwe schneiden an op béide Säite knuspereg toasten.
4. Tomaten um Brout verdeelen an servéieren.

