

## Bruschetta Rezept: So gelingt das beliebte Fingerfood

Veröffentlicht von: [Kirsten Schwarzer](#) in [Internationale Küche](#) ⌚ März 31, 2011 👤 1,341 Views

Knuspriges Brot, frische Kräuter, saftige Tomaten und frischer Knoblauch – diese Komposition kann nur schmecken.

Um Bruschetta selbst herzustellen, benötigt man vor allem frische Zutaten, wie Bruschetta Gewürz. Damit Sie in Zukunft nicht nur bei Ihrem Lieblings-Italiener in den Genuss dieser leckeren Vorspeise kommen, finden Sie hier ein Bruschetta Rezept, was Ihnen sicher gelingt. Zum einen ist es eine ideale Vorspeise für italienische Gerichte und zum anderen eignet es sich dazu, wenn Sie eine Feier haben, bei der Sie Antipasti servieren möchten.

### Bruschetta Rezept: Die Zutatenliste

#### Zutaten für ein Bruschetta-Rezept

- frisches Weißbrot (Baguette, Ciabatta)
- Olivenöl
- frische Tomaten
- frischer Knoblauch
- Pinienkerne
- frischer Parmesan vom Stück
- Pfeffer, Salz
  
- frische Basilikum-Blätter

### Bruschetta Rezept: Die Zubereitung

#### 1 Das Brot vorbereiten

Der erste Schritt für das Bruschetta Rezept: Das Brot muss vorbereitet werden. Schneiden Sie das frische Weißbrot in Scheiben. Damit die Scheiben von einem Baguette nicht zu klein werden, bietet es sich an, das Brot schräg zu schneiden, so werden die Brotscheiben etwas größer. Ciabatta kann man u.a. mit eingebackenen Oliven kaufen, was eine kleine Variation darstellt und ergänzend zum normalen Weißbrot auch sehr lecker ist. Die geschnittenen Scheiben Brot werden nun in einer mit Olivenöl gefetteten Pfanne goldgelb geröstet.

#### 2 Der Belag

Der zweite Schritt für das Bruschetta Rezept ist die Fertigstellung des Belags. Als Erstes müssen Sie die Tomaten waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Geben Sie die Tomatenstücke in eine Schüssel und würzen Sie diese mit Pfeffer und Salz. Schneiden Sie nun den frischen Knoblauch in kleine Stückchen und geben ihn zu den Tomatenstückchen. Die Pinienkerne werden nun kurz in einer Pfanne ohne Öl abgeröstet und zu den gewürzten Tomatenstückchen gegeben.

#### 3 Die Zubereitung der Bruschetta-Scheiben

Im letzten Schritt des Bruschetta Rezepts legen Sie die gerösteten Brotscheiben auf ein Backblech. Im Folgenden verteilen Sie den Tomatenbelag auf den Brotscheiben. Nun backen Sie die Bruschetta-Scheiben bei 200 Grad für ca. 10 Minuten. Wenn die Brotscheiben 10 Minuten im Ofen waren, verteilen Sie diese auf Tellern und geben auf jede Bruschetta-Scheibe etwas gehobelten Parmesan und ein paar frische Basilikum-Blätter. Zusätzlich können Sie noch etwas frischen Salat, wie Feldsalat oder Rucola, auf jedem Teller dazu servieren, den Sie mit Pfeffer, Salz, Balsamico-Essig und etwas Olivenöl anmachen. Fertig ist Ihre italienische Vorspeise. Viel Spaß beim Nachkochen!

### Tipps und Hinweise

- Frisches Gemüse schmeckt besonders aromatisch!
- Frische Kräuter, wie Basilikum, sind ideale Komponenten für Antipasti.
- Wer mag benutzt verschiedenfarbige Tomaten (z.B. wilde Tomatensorten, die es im Bioladen zu kaufen gibt).

Zubereitungszeit: 30-45 Minuten

Schwierigkeitsgrad:

[Tweet](#) [Like](#) [+1](#) [Submit](#) [Share](#) [Pin It](#)

### MEHR AUS DEM WEB

SPONSORED Content empfohlen von

← Zurück  
[Einen Flashmob im Internet organisieren: so geht's](#)

[Weiter](#) →  
[Nader und Simin: Drama aus dem Iran](#)

### LETZTE BEITRÄGE

- [Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)
- [Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)
- [Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)
- [Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)
- [Nudging: Die Kunst der Beeinflussung von Menschen](#)

### NEWS

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)  
⌚ August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)  
⌚ August 28, 2015

[Styling-Tipps für Plus Size: So setzen Sie Ihre Kurven gekonnt in Szene](#)  
⌚ August 28, 2015

[Blatter bestreitet Korruption im Fußball](#)  
⌚ August 27, 2015

Zum Suchen klicken Sie auf Enter



Sei der/die Erste deiner Freunde, dem/der das gefällt



### FAMILIE

[Mit diesen Tipps sparen Familien bares Geld](#)  
⌚ August 24, 2015

[Tipps für den Kindergeburtstag](#)  
⌚ August 17, 2015

### FREIZEIT

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)  
⌚ August 30, 2015

[Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga](#)  
⌚ August 28, 2015

### HEIM & GARTEN

[Lass uns Lachs essen! Fünf Varianten des leckeren Fisches](#)  
⌚ August 20, 2015

[Einfach schön: Selbstgemachte Deko für Garten und Balkon](#)  
⌚ August 13, 2015

### WISSEN

[Toyota Yaris 2016 mit frischem Wind](#)  
⌚ August 30, 2015

[Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen](#)  
⌚ August 22, 2015

### REISE

[Delikate Reisen Teil 1: Fragwürdige kulinarische Spezialitäten unserer liebsten Reiseländer in Europa](#)  
⌚ August 24, 2015

[Einfuhrbestimmungen beim Zoll: Das sollten Sie wissen](#)  
⌚ August 22, 2015

### SPORT

[Top-Duelle am 3. Spieltag der](#)



Vor 25 Jahren: Die Volkskammer beschließt den Beitritt der DDR zur Bundesrepublik – nach langem Ringen



Top-Duelle am 3. Spieltag der Bundesliga



Was bringen Kohlenhydratblocker zum Abnehmen?



Hybrid-Food und weitere Küchen-Trends, die Sie kennen sollten

🕒 Februar 25, 2015



Rezept: Feijoada – das brasilianische Nationalgericht

🕒 Juni 11, 2014



Phat Thai – der Star der thailändischen Küche

🕒 September 9, 2013

empfohlen von outbrain

## SCHREIBEN SIE IHRE MEINUNG

Ihre Email-Adresse wird Mehrere Felder wurden markiert \*

Name \*

Email \*

Webseite

Meinung abschicken



Top-Ebene am 1. Spieltag der Bundesliga  
🕒 August 28, 2015



Blatter bestreitet Korruption im Fußball  
🕒 August 27, 2015