

Zutaten

- 12 Scheiben geschnittenes Baguette
- Olivenöl, Knoblauch
- 4 reife Tomaten
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- Kleines Bund Basilikum
- Kochateliers Rauchsalz „Smokey Dokey“
- Gestrichener Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Pfeffer
- Ahornsirup
- Heller Balsamicoessig
- Olivenöl

Vorspeise, vom Grill

BBQ-Bruschetta

Entdecken Sie unser köstliches BBQ-Bruschetta Rezept! Perfekt für jede Gelegenheit. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Scheiben auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 200°C im Ofen ca. 4 Minuten knusprig backen. Anschließend mit geschältem Knoblauch abreiben.
2. Die Tomaten fein würfeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten gut abtropfen lassen und mit fein geschnittenem Basilikum und Knoblauch mischen. Mit Paprikapulver, Essig, Ahornsirup und Olivenöl abschmecken.