



Röstbrot mit Salbei-Tomaten

Für 4 Portionen

- 1 Bio-Zitrone
- 9 EL Olivenöl
- 8 Scheiben Graubrot
- 500 g gelbe Tomaten
- 500 g rote Tomaten
- 1 Zwiebel
- ½ Zucchini
- 3 EL Himbeeressig
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Vanillezucker
- 8 Salbeiblätter

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Zitrone heiß abbrausen, trocken tupfen, die Schale abreiben und mit 4 EL Olivenöl verrühren. Graubrot-scheiben damit bepinseln. Die Brote im Ofen 5–6 Minuten rösten.

2. Tomaten abbrausen, putzen, halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel abziehen, Zucchini abbrausen, beides fein würfeln. Alles mit 3 EL Olivenöl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer sowie Vanille-zucker würzen.

3. Salbeiblätter in Rest Öl anbraten. Tomatenmischung auf die Brote verteilen und mit Salbei bestreuen.

TIPP: Geröstetes, mit Olivenöl beträufeltes Brot heißt in Italien „**Bruschetta**“. Sehr populär und klassisch ist folgende Tomaten-Variante: Brotscheiben rösten, mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und Tomatenscheiben belegen, salzen, pfeffern, wieder mit etwas Öl beträufeln, mit Parmesanhobeln und Basilikumblättchen bestreuen.