Salate & Beilagen

Steirisches Kürbiskernöl Bruschetta

Vorspeise
Rezeptart

20 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

2 Tomaten
1 kl. Zwiebel (alternativ Lauchzwiebeln)
1 Knoblauchzehe
3 – 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz
Pfeffer
Frischer Oregano
8 Scheiben Baguette-Brot (Ciabatta)

Zubereitung

Backrohr auf 70 °C vorheizen. Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, mit Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. und fein gehackten Oregano mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Brotscheiben im vorgeheizten Backofen toasten, Tomaten-Zwiebel-Mischung auf die warmen Brotscheiben geben und sofort servieren.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch