

# Rezept Brot mit Tomate

## Zutaten:

4 möglichst aromatische mittelgroße Tomaten  
Olivenöl  
Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
2-3 Knoblauchzehen  
2 Blätter frisches Basilikum  
Baguette

## Zubereitung:

Die Tomaten klein schneiden und grob pürieren.  
Knoblauch durchpressen und dazugeben.  
3-4 El Olivenöl und ein paar Spritzer Zitronensaft dazugeben.

Umrühren und mit Salz und Pfeffer abschrecken.  
Basilikum fein hacken und darunter rühren.

Baguette in Scheiben schneiden und rösten.  
Wer mag das geröstete Brot auf der Oberseite mit Olivenöl beträufeln. Man kann auch aromatisierte Öle wie Knoblauchöl, Zitronenöl oder Basilikumöl verwenden.

Das Tomatenpüree auf die Baguettes geben.  
Noch warm servieren.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Brote-und Aufstrichrezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)