



## Bruschetta

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück		
Menü:	Vorspeise		
Zubereitungszeit:	10 Minuten	Grillzeit:	10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht		

### Zutaten:

1 Ganzes Baguette

#### Für den Belag:

4 Tomaten  
½ Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
Meersalz  
Zucker  
Pfeffer  
Zitronensaft

### Zubereitung:

#### **In der Küche:**

Das Baguette in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Basilikum waschen, trocknen und hacken. Die Knoblauchzehe schälen. Den Knoblauch reiben und mit Basilikum, Tomaten und Olivenöl vermengen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

#### **Am Grill:**

Den Grill für indirekte Hitze (ca. 200°C) vorbereiten. Für einen Holzkohlegrill benötigen Sie einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Weber-Rapidfire-Anzündkamin. Die Baguettescheiben auf den Bratenkorb mit dem Hitzeschild darunter legen. Den Bratenkorb auf den Grill setzen und das Brot ca. 8-10 Minuten über indirekter Hitze rösten, bis es kross ist. Die Baguettescheiben vom Grill nehmen, auf einen Teller legen und belegen.