



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW33 | 2023

Tomaten-Sellerie-Bruschette

für 4 Portionen

Zutaten

- **1 Stange** Staudensellerie
- **3** reife Tomaten
- **4** Knoblauchzehen
- **1/2 Bund** Petersilie
- **4 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- **4 große Scheiben** Weißbrot
(oder 8-12 kleine)

Zubereitung

Backofen auf 250° vorheizen. Den Sellerie waschen und fein würfeln. Die Tomaten waschen und würfeln. Petersilie waschen, sehr fein hacken. Alles mit dem Öl mischen, salzen und pfeffern. Die Brote auf dem Rost im heißen Ofen (Mitte, Umluft 220°) etwa 5 Min. rösten. Den Knoblauch schälen, die Brotscheiben damit einreiben und mit Tomatenmischung belegen.