

# Isabel Varell: Bruschetta

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/isabel-varell-bruschetta](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/isabel-varell-bruschetta)

---

## Zutaten:

- 1 italienisches Weißbrot
- 5 Tomaten
- 6 Frühlingszwiebeln
- 4-6 Knoblauchzehen
- 1-2 frische grüne Chilischoten
- Olivenöl
- Aceto Balsamico
- gemahlener Kardamom
- Salz
- grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- Parmesan nach Geschmack

## Zubereitung:

Das Weißbrot schräg in Scheiben schneiden. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten, den Stielansatz entfernen und das Tomatenfleisch klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und bis ins Grüne hinein in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch durch die Presse drücken oder gepellt in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote in sehr feine Ringe schneiden.

Tomatenwürfel mit Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Chilischoten, Öl und Balsamico vermischen. Mit Kardamom, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben in einem Toaster oder unter dem Grill rösten und noch heiß mit der Tomatenmasse bestreichen. Je nach Geschmack mit geriebenen Parmesan bestreut servieren.

*Rezept: Isabel Varell*

*Quelle: alfredissimo! 5.7.1996*