Bruschetta mit gerösteten Tomaten

Kategorien:	Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Diabetiker, Gemüse, Ofengerichte, Single, Snacks, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)

Zutaten

500 g Kirschtomaten
6 Stiele Thymian
5 EL Olivenöl
1 TL Meersalz
1 getrocknete rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
8 Scheiben Ciabatta-Brot ("geröstete,lange Brotscheiben")

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1 vorheizen.
Tomaten abspülen, trocken tupfen und halbieren.
Thymian abspülen, trocken schütteln und grob hacken (dicke Stängelstücke entfernen).
Tomaten aufs Backblech legen, 3 EL Olivenöl aufträufeln, mit Meersalz würzen.
Chilischote fein hacken, 1 Knoblauchzehe flach drücken und mit dem Thymian über die Tomaten geben.
Im Ofen etwa 40 Minuten rösten.
Herausnehmen, Knoblauchzehe entfernen und die Tomaten etwas abkühlen lassen.
Den Backofen auf Grillbeheizung umschalten.
Brotscheiben unter dem Grill von beiden Seiten rösten.
Herausnehmen und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.
Die zweite Knoblauchzehe schälen, halbieren und die Brotscheiben damit kräftig einreiben.
Tomaten grob zerdrücken.
Vorbereitete Brotscheiben mit den gerösteten Tomaten belegen.