



## Bruschetta mit Freselle

Gerade in den Sommermonaten liebe ich schnelle und frische Nachtessen.

So habe ich auch immer Freselle im Vorrat. Diese werden ganz kurz unter fließendem Wasser gehalten damit sie leicht aufweichen.

### Zutaten

3 – 4 Freselle

5 – 6 Tomaten, da verwendet ihr Tomaten, welche euch am besten schmecken.

Kräutersalz

Pfeffer nach Belieben

Oregano

Olivenöl

Basilikumblätter

Balsamico-Essig oder Balsamico-Creme

### Zubereitung

Die Freselle ganz kurz unter fließendem Wasser halten. Leicht ausschütten und auf einen Teller legen.

Tomaten waschen. Tomatenstrunk wegschneiden und Tomaten in Würfel schneiden.

Die gewürfelten Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Kräutersalz, Oregano, Pfeffer und Olivenöl würzen. Das ganze gut untereinander mischen.

Wer möchte, kann die Fressebrote mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Den Tomatensalat auf die Fressebrote verteilen. Mit zerzupften Basilikumblättern bestreuen und mit Balsamico-Essig beträufeln. Ich verwende für diesen Salat gerne die Balsamico-Creme. Die lässt sich für meinen Geschmack besser dosieren.

