

Bruschetta Gewürzmischung

Für 8 Scheiben Baguette 4 TL
Gewürzmischung mit 4 EL Olivenöl und
Tomatenwürfeln in einer Schüssel
vermengen. Das Baguette in Scheiben
schneiden, die Gewürzmischung darauf
geben und im Backofen ca. 20 Minuten
bei 175° Ober-/Unterhitze knusprig
backen. Optional vor oder nach dem
Backen mit Käse (z.B. Parmesan)
bestreuen.

Bruschetta Gewürzmischung

Für 8 Scheiben Baguette 4 TL
Gewürzmischung mit 4 EL Olivenöl und
Tomatenwürfeln in einer Schüssel
vermengen. Das Baguette in Scheiben
schneiden, die Gewürzmischung darauf
geben und im Backofen ca. 20 Minuten
bei 175° Ober-/Unterhitze knusprig
backen. Optional vor oder nach dem
Backen mit Käse (z.B. Parmesan)
bestreuen.

Bruschetta Gewürzmischung

Für 8 Scheiben Baguette 4 TL
Gewürzmischung mit 4 EL Olivenöl und
Tomatenwürfeln in einer Schüssel
vermengen. Das Baguette in Scheiben
schneiden, die Gewürzmischung darauf
geben und im Backofen ca. 20 Minuten
bei 175° Ober-/Unterhitze knusprig
backen. Optional vor oder nach dem
Backen mit Käse (z.B. Parmesan)
bestreuen.

Bruschetta Gewürzmischung

Für 8 Scheiben Baguette 4 TL
Gewürzmischung mit 4 EL Olivenöl und
Tomatenwürfeln in einer Schüssel
vermengen. Das Baguette in Scheiben
schneiden, die Gewürzmischung darauf
geben und im Backofen ca. 20 Minuten
bei 175° Ober-/Unterhitze knusprig
backen. Optional vor oder nach dem
Backen mit Käse (z.B. Parmesan)
bestreuen.