

Steirisches Kürbiskernöl Bruschetta



Vorspeise
Rezeptart



20 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit



Zutaten für 4 Portionen

2 Tomaten
1 kl. Zwiebel (alternativ Lauchzwiebeln)
1 Knoblauchzehe
3 – 4 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz
Pfeffer
Frischer Oregano
8 Scheiben Baguette-Brot (Ciabatta)

Zubereitung

Backrohr auf 70 °C vorheizen. Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden, mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. und fein gehackten Oregano mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratscheiben im vorgeheizten Backofen tosten, Tomaten-Zwiebel-Mischung auf die warmen Bratscheiben geben und sofort servieren.

Rezept von **Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** / Foto: **Stefan Kristoferitsch**