

# 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**