



# Bruschetta Italia

## Das brauchst du dafür:

- 2 TL Bruschetta Gewürzzubereitung ( von Edelschmaus)
- 4 TL Wasser
- ½ TL Kräuterfreude (von Edelschmaus)
- 1 EL Griechischs Olivenöl (von Edelschmaus)
- Handvoll Cherrytomaten
- Evtl. Basilikum frisch zum dekorieren

## So wird's gemacht:

- In der kleinen Elfe das Bruschetta und Kräuterfreude Gewürz miteinander verrühren und dazu mit 4 TL Wasser aktivieren und quellen lassen.
- Anschließend das Öl hineingeben und nochmals verrühren.
- Die Tomaten würfeln und mit dem Kräutergemisch vermengen und auf ein selbstgebackenes Baguette geben.
- Mit frischen Basilikumblättern dekorieren .