

# Bruschetta

## Gewürz

### Zutaten:

Knoblauch, Meersalz, Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Pfeffer, Origanum

**Rezeptvorschlag:** 250g Ciabatta, 2 Fleischtomaten, Lauchzwiebeln, Knoblauch, Bruschetta-Gewürz, 2-3 EL. Olivenöl

Ciabatta in Scheiben schneiden und braun rösten. Tomate waschen (evtl. enthäuten) von Kernen und Saft befreien und das Fruchtfleisch feinkwürfeln. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und mit Bruschetta-Gewürz unter die Tomaten mischen. Die Ciabattascheiben mit einer halben Knoblauchzehe abreiben und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Masse dünn auf die Ciabattascheiben streichen und, vielleicht mit einem Gläschen Rotwein, servieren. Guten Appetit!

... probieren Sie auch die anderen Produkte und Gewürzmischungen:

-  Arrabiata-Gewürz
- Bärlauchsatz
- Bruschetta-Gewürz
- Grill - u. Braten-Gewürz
- Heisse Brühe
- Italienische Mischung
- Kräuter der Provence
- Kräutersatz 
- Salatkräuter
- Apfelpunsch 
- Glühwein
- Gewürzkuchen
- Honigkuchen
- Lebkuchen
- Spekulatius 
- Zimtsterne

- zahlreiche Sorten feinsten Tees
- über 100 Sorten reine ätherische Öle
- Wohlfühlspray ... uvm.

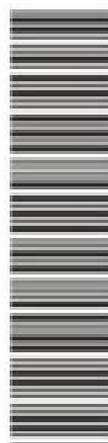
[www.pharmabrutscher.de](http://www.pharmabrutscher.de)

# Bruschetta

## Gewürzzubereitung

Garantiert ohne Glutamat als Zusatzstoff

Ch.B.: 18362 Inhalt: 50g  
Mindestens haltbar bis: 31.01.2020



PZN - 06446429

**Pharma Brutscher**  
Naturprodukte   
Bruck 13  
D-78355 Hohenfels  
☎ +49 (0) 7557-92020  
[www.pharmabrutscher.de](http://www.pharmabrutscher.de) 