

Bruschetta mit Sardinen und Kräutern

1 Baguette	2 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
2 Dosen Ölsardinen	1 Hand Kräuter	2 Tomaten
1 TL Tomatenmark	1 TL Rohrzucker	Salz, Pfeffer

Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein Backblech legen. Knoblauch darüber reiben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Im Ofen 10 Minuten bei 180°C backen. Die Ölsardinen in eine Schüssel geben, die Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Zu den Ölsardinen in die Schüssel geben.

Tomatenmark, Rohrzucker, 2 EL Olivenöl, die gehackten Kräuter und Salz und Pfeffer hinzufügen.

Die Sardinen-Tomaten-Mischung auf den Baguettescheiben verteilen. Das Ganze noch einmal 5 Minuten im Ofen backen.

Die Bruschetta mit Ölsardinen und Kräutern müssen jetzt nur noch sofort serviert und genossen werden.

NN am 18. April 2026