Tomatenbrot

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	-	4

ZUTATEN

1/4 Bund	Basilikum
1	Knoblauchzehe
1 TL	Salz
50 ml	Olivenöl
75 g	Tofu
400 g	Tomaten (reife)
2 EL	Pistazien
2 EL	Rosinen
	gutes Brot
2 TL	Sumach
1 TL	Schwarzkümmel
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Basilikumblätter fein hacken und die Knoblauchzehe sehr fein reiben oder hacken. Beides mit 1/2 TL Salz verrühren, in ein Glas geben und mit dem Olivenöl aufgießen. So lange wie möglich ziehen lassen!
Tofu grob würfeln und mit 1/2 TL Salz vermengen. Beiseite stellen und für mindestens 10 min. marinieren.
Pistazien und Rosinen fein hacken, Tomaten in Scheiben schneiden, Brot toasten.
Tomatenscheiden auf dem Brot verteilen. Mit dem marinieren Tofu, Pistazien und Rosinen toppen. Mit Sumach, Schwarzkümmel und

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet