Das ultimative Ankerkraut Bruschetta

ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Knoblauch und den frischen Basilikum zerkleinern und in einen Topf oder Pfanne geben und mit etwas Olivenöl andünsten.

2 TL Ankerkraut Bruschetta-Gewürz und wenn man noch mag etwas Pfeffer und Salz hinzugeben und von der Kochstelle nehmen.

Tomaten zerkleinern und unter die Masse heben.

Dann z.B. ein Nudelsieb in eine leere Schüssel stellen und das Bruschetta hineinfüllen. Nun mindestens eine Stunde ziehen und abtropfen lassen, sonst wird das Bruschetta zu matschig. Nach dem umfüllen noch einen guten Schuss Olivenöl hinzufügen (nicht vergessen!!!).

Nun das Steak auf den gewünschte Punkt braten und etwas abkühlen lassen.

Brot aufschneiden, mit Olivenöl bestreichen und bis es schön knusprig ist auf den Grill damit. Das Steak hauchdünn aufschneiden und das Brot damit belegen. Zum Schluss noch das Bruschetta großzügig darauf verteilen und noch etwas Pfeffer darüber verteilen.

Zutaten

> 1-2Steaks
> 1Brot
> 3-4 ZehenKnoblauch
> 500gStrauchtomaten
> 2 HändeBasilikum
> 2Zwiebeln (gevierteilt)
> 30gOlivenöl
> 1 gehäufter TeelöffelSalz
> 2 TLAnkerkraut Bruschetta-Gewürz
> nach beliebenPfeffer