

ANTIPASTI  
**Bruschetta**



**15 Minuten / leicht / Perfekt als Vorspeise**

Die wohl bekannteste Vorspeise der italienischen Küche ist die Bruschetta! Nicht nur für die Brotliebhaber, aber für jeden der mal auf die Schnelle eine Kleinigkeit braucht. Das Rezept ist vielseitig und anpassungsfähig, da findet man für jeden Geschmack das Richtige!

**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

10 Cherrytomaten  
30 g Basilikum frisch  
1 EL Olivenöl extra Vergine  
Salz, Pfeffer  
Knoblauch  
8 Scheiben Brot

**ZUBEREITUNG**

Die Tomaten in Scheiben schneiden oder vierteln. In einer Schale mit Salz, Pfeffer und Olivenöl anrühren. Das Brot mit etwas Knoblauch und Olivenöl auf einer Grillplatte oder Grillpfanne kross angrillen und auf den Teller drapieren. Die Tomaten auf das Brot verteilen und mit Basilikumblättern drapieren. Nach Gusto noch etwas Olivenöl und Balsamicocreme drüber laufen lassen. Die Bruschetta kann man auch mit Prosciutto di Parma und Provolone belegen. Hier auch etwas Olivenöl und Balsamicocreme drüber und fertig!

**UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN**

Brot aus unserem Sortiment, Olivenöl Extra Vergine Taggiasco von Mille

**BUONO APPETITO!**

**Weitere Rezepte auf [waurig.com/rezepte](https://waurig.com/rezepte)**

