MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

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!