

Italienische Rezepte

Bruschetta Mit Knoblauch - Bruschetta Apéro

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Bruschetta Italien, Tomate, Vorspeisen

		Zutaten
4	Tomaten	1 Essl. Italienische Kräutergemisch
1	Zwiebel klein	Salz, Pfeffer aus der Mühle
2	Knoblauchzehen	4 Brote
100 ml	Olivenöl kalt gepresst	

Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe ganz fein hacken. Die Tomate in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten.

Nun die Tomatenwürfel mit der ital. Krautermischung dazugeben. Unter stetigen rühren so lange weiterdünsten bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist und die Tomatenwürfel weich sind. Salzen Pfeffern und abkühlen lassen. Nun die Hälfte des Olivenöls unter diese Masse ziehen. Dieses Gemisch in eine Schüssel geben und im Kühlschrank ca. 1 Std. weiter abkühlen (wichtig). Herausnehmen und unter kräftigem rühren mit einer Gabel das restliche Olivenöl im dünnen Strahl darunter arbeiten. Kräftig mit Salz und Pfeffer Abschmecken.

Nun die Brote halbie und Tosten. Die zweite Knoblauchzehe rüsten und auf dem getoasteten Brot abreiben (Oberfläche wird beim Tosten rau) Die Brote mit dem Tomatengemisch dick bestreichen. Mit Pfeffer übermahlen.

Tipps: Mehr Knoblauch nehmen. Eine Peperoncini fein schneiden und in die Masse geben. Feingeschnittener Basilikum mitkochen.