

Italienische Rezepte

Bruschetta Mit Dreierlei Pasten

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Antipasti, Brot Europa, Gemüse, Italien

Italienisches Weißbrot
Jodsalz

Pfeffer
Olivenöl

Olivenpaste

100 g Oliven, schwarz, entsteint
1 Teel. Zitronensaft
1 Knoblauchzehe

Thymian
1 Essl. Kapern
4 Essl. Olivenöl

Kräuterpaste

1 Knoblauchzehe
100 g Mascarpone
1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Basilikum
Zitronenschale

Paprikapaste

2 Paprikaschoten, rot
2 Salbeiblättchen

1 Essl. Olivenöl

Für die Olivenpaste alle Zutaten fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Kräuterpaste den Knoblauch fein hacken, mit Mascarpone verrühren und würzen. Die Kräuter fein hacken und mit feinen Streifen der Zitronenschale unterrühren. Für die Paprikapaste die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit der Schale nach außen auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech legen. Bei 225 Grad backen, bis die Schale Blasen wirft. Auf feuchtem Küchentuch auskühlen. Schale von den Paprika abziehen und das Fruchtfleisch fein pürieren. Salbei in Streifen schneiden und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Weißbrotscheiben mit Olivenöl beträufeln und im heißen Backofen rösten.