

Italienische Rezepte

Original Italienische Bruschetta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Brot, Einfach, Vorspeise, Schnell, Italien

2	Fleischtomaten		Soft und Schale 1 Zitrone
	-300 g	20 g	schwarze Oliven
1	Bund Basilikum		-ohne Kern
	Salz		-6 kl Scheiben kräftiges
	Pfeffer		-Italienisches Bauernbrot
1	Avocado		Olivenöl
2	Knoblauchzehen		

Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Basilikum in Streifen schneiden und etwa die Hälfte untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit 2 El. Olivenöl beträufeln.

Avocado halbieren, schälen, entkernen, mit 1 abgezogenen Knoblauchzehe, Zitronensaft und abgeriebener Schale zerdrücken oder pürieren. Oliven in kleine Würfel schneiden, die Hälfte unterheben. Brotscheiben im Toaster gut rösten, mit Knoblauch einreiben, mit Öl beträufeln. Tomatenmischung und Avocadocreme auf die Brote verteilen, Tomatenbrote mit Basilikumstreifen und Avokadobrote mit Olivenwürfel garnieren.

Tipp: Die klassische Bruschetta gehört zu den italienischen Antipasti. Das ursprüngliche „Arme Leute Essen“ stammt aus Mittel- und Süditalien. Frisch geröstetes Brot wie etwa Pane Pugliese (mit harter Kruste) wird noch warm mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben und anschließend mit Olivenöl beträufelt, nach Belieben gepfeffert, gesalzen und sofort verzehrt.