

27

Ricetta numero ventisette

Für diese Vorspeise, die unser mehrfach ausgezeichnetes Olivenöl gut zur Geltung bringt, benötigen Sie nur wenige Zutaten! Die Bruschetta ist im Handumdrehen zubereitet und schmeckt immer wieder köstlich.

Bruschetta al pomodoro

Zutaten pro Person

Zuerst den Belag vorbereiten:

- 100 g vollreife Tomaten** waschen, mit der Schale in kleine Würfelchen schneiden, salzen und nach einer halben Stunde das ausgetretene Wasser abgiessen. Falls es schnell gehen muss, sofort nach dem Schneiden.
- ¼ Zehe Knoblauch** durchpressen und dazugeben, mit
Salz und Pfeffer abschmecken,
¼ EL Olivenöl und
feingeschnittenen Basilikum dazugeben.
- 2 halbe Broteisbeiben** toasten und mit
einer geschälten Knoblauchzehe leicht einreiben, dann die vorbereiteten Tomaten daraufgeben und grosszügig mit
Olivenöl aromatisieren.

Noch reichhaltiger wird der Teller mit zwei Scheiben aufgeschnittenem Mozzarella und einigen Oliven!

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



VERONICAS TIPP:

Wenn Sie keine Tomaten zur Hand haben, machen Sie doch einfach eine Bruschetta all'olio: die getoastete Broteisbeibe leicht mit Knoblauch einreiben, das Olivenöl darübergiessen, Salz und Pfeffer und fertig! In der Toskana nennt man das auch «una fettunta».