


Bruschetta rustica

15 min 

1 

2 

5 min 

Zutaten

4 Scheiben Schär Rustico, Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, eventuell schwarze Oliven und/oder Kapern

Zubereitung

Das Rustico im Ofen (oder auf dem Gartengrill) rösten. Die Kirschtomaten kleinhacken, mit Basilikumblättern mischen. Das geröstete Brot mit einer Knoblauchzehe abreiben, mit grobem Salz bestreuen, Olivenöl darüberträufeln und die Tomaten darauf verteilen. Warm essen.

Variante 1: Unter die Tomaten in Würfel geschnittene Mozzarella mischen und anstelle des Basilikums Oliven und/ oder Kapern dazugeben

Variante 2: Das Brot nur mit Knoblauch, Salz und Olivenöl ohne Tomaten essen



Oscar's Tipp

Bruschetta wurde ursprünglich mit dem ganz frischgepressten Olivenöl gemacht, das noch einen bitteren Nachgeschmack hat und ganz dunkelgrün ist. In der Toskana nimmt man dazu (ungesalzene) Brot, das 2 Tage alt ist.

