

Bruschetta

46

Typ: Vorspeise

Quelle: Degner (ital.)

Bemerkungen: Bruschetta, geröstete Brotscheiben mit Knoblauch und Olivenöl getränkt, sind eine einfache Bauernvesper aus den Abruzzen - die Römer haben sie seit langem adoptiert. In den meisten alten römischen Trattorien kann man vor dem Essen oder zum Glas Wein eine noch ofenwarme Bruschetta serviert bekommen. Oft stellt sie der Wirt sogar unaufgefordert auf den Tisch. Man braucht unbedingt ein richtiges Sauerteigbrot dazu und bestes Olivenöl.

Zutaten: 8 Scheiben Bauernbrot,
2 Knoblauchzehen,
Olivenöl,
Salz,
Pfeffer

Rezept: Die Brotscheiben im heißen Backofen oder an einem offenen Feuer bräunen. Sofort mit den zerquetschten Knoblauchzehen ganz leicht bestreichen und reichlich mit Olivenöl beträufeln. Herzhaft mit Salz und Pfeffer bestreuen. Heiß servieren.