





Bruschetta mit Rucola



 ca. 15 Min.
  4 Personen (ca. 8 Stück)
  leicht
  vegetarisch

Zubereitung

½	italienisches Weissbrot (z. B. Ciabatta, ca. 100 g, in ca. 1½ cm dicken Scheiben)
1	Knoblauchzehe, halbiert
50 g	Rucola, grobe Stiele entfernt, grob gehackt
½	Esslöffel Zitronensaft
2	Esslöffel Olivenöl
¼	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
75 g	rezepter Pecorino, in kleinen Stücken

Und so wirts gemacht:

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Rösten: ca. 2 Min. in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Knoblauch bestreichen.

Rucola mit Zitronensaft und Öl mischen, würzen. Auf dem Brot verteilen, Pecorino darauf verteilen.

Bruschetta al pomodoro

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
ergibt ca. 20 Stück

- 1 **spanisches Weissbrot**
oder Baguette in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf
ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- 2 Esslöffel **Olivenöl**
2 **Knoblauchzehen**, gepresst verrühren, Brotscheiben damit beträufeln
- Backen:** ca. 3 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.
- 3 **Tomaten**, geschält, entkernt,
klein gewürfelt
- ½ Teelöffel **Salz, Pfeffer aus der Mühle** würzen, auf die Brotscheiben verteilen
- wenig **Olivenöl** zum Beträufeln
- 2 Teelöffel **Basilikumblättchen** zum Darüberstreuen

Janns Tipp: halbgetrocknete Tomaten verwenden.



Bruschetta Mozzarella di Bufala

½ **Weissbrot**, in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier
belegtes Blech legen

1 **Zitrone**, geröstetes Brot damit abreiben

mit 200 g **Mozzarella di Bufala** belegen, mit **Olivenöl** beträufeln und
Fleur de Sel bestreuen

Janns Tipp: alle Zutaten auf Tisch stellen, Brötli selber belegen.