

Italienische Rezepte

Original Italienische Bruschetta

Anzahl: 4

Gattung: Brot, Italien, Backen, Vorspeise, Antipasti

6	kl. Knoblauchzehen		Pfeffer
8	Essl. Olivenöl	4	Tomaten
12	Schb. Baguette	1/2	Töpf. Thymian
100	g. Hähnchenleber	1/2	Töpf. Basilikum
2	kl. Zwiebeln	100	g. schwarze Oliven
1	Apfel	100	g. Mozzarella
50	g. Champignons		Rauke und Tomaten zum
	Salz		-Garnieren

Knoblauch schälen, fein zerdrücken und mit 4 El. Olivenöl verrühren. Knoblauchöl auf die Baguettescheiben träufeln. Leber fein würfeln. Zwiebeln schälen und fein hacken. Apfel putzen und fein würfeln. Champignons putzen, 1 Pilz in Scheiben schneiden, beiseite legen. Rest fein würfeln. In restlichem heißem Öl Zwiebeln und Pilze kräftig anbraten, Leber und Apfel zufügen, durchbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten überbrühen, häuten, vierteln, entkernen, würfeln. Mit Thymianblättchen mischen. Basilikumblätter und Oliven hacken. Mozzarella klein würfeln, mit Oliven und Basilikum mischen.

Baguette im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200Grad/Gasherd: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Backzeit die Olivenmasse auf 4 Baguettescheiben geben. Nach dem Backen Leber-Apfel- und Tomaten-Thymian-Belag auf übrige Brote verteilen. Auf Rauke-Salat anrichten, mit Champignon- und Tomatenscheiben garnieren.