„Dreierlei Bruschetta Variationen"

Jeden Monat ein neues Rezept-Video auf dem Me.Ta. YouTube Channel!
"www.youtube.com/italienschmecktgut"

"BRUSCHETTA SALSICCIA MIT PILZEN IN WEIN-SAUCE" – FÜR 4 PERSONEN:

• 2 Knoblauchzehen • 2 EL Olivenöl • 300g Salsiccia mit Fenchel • 2 EL fisch gehackte Petersilie • 200 ml trockener Weißwein • 300 g gemischte Wald-Zuchtpilze, grob gehackt • 150 g Tomaten in Würfel geschnitten • ca. 6 EL Fleischbrühe • 4-8 Scheiben Ciabatta-Brot italienisches Weißbrot • Salz und Pfeffer • 4 EL geriebenen Parmigiano Reggiano zum gratinieren • Minzblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Knoblauchzehe halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Salsiccia enthäuten. Knoblauch in warmen Olivenöl goldbraun anbraten. Knoblauchzehen entnehmen, wenn gewünscht und die Salsiccia bei hoher Hitze braten und zerstückeln. Den Wein zugießen und mitköcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Pilze zugeben und einige Minuten mitgaren, dann die Tomaten zufügen. Die Brühe vorsichtig hineingeben, solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot vorher im Ofen auf Grillstufe anrösten, oder in einer Grillpfanne. Jetzt die Pilzmischung draufgeben mit dem geriebenen Parmigiano bestreuen und nochmal kurz in den Ofen zum gratinieren vorher mit den Minzblättern garnieren, warm servieren!

"BRUSCHETTA SARDELLA E PROVOLA" FÜR 4 PERSONEN:

• 150g Sardella Rosamarina (Me.Ta. an der Theke)
• 6-8 Scheiben Provola - Käse (Me.Ta.)
• 4-8 Scheiben Ciabatta (Me.Ta.)

ZUBEREITUNG

Die Ciabatascheiben auf Grillstufe oder in einer Grillpfanne anrösten. Mit der Sardellpaste (Rosamarina) bestreichen und die Provolascheiben auf die Brotscheibe geben. Dann zum gratinieren in der Ofen, bis der Käse geschmolzen ist.

"BRUSCHETTA FRESELLA CAPRESE" FÜR 4 PERSONEN:

• 2 Stück Freselle (Me.Ta.)
• 4-5 aromatische Fleischtomaten
• Kaltgepresstes gutes Olivenöl (Me.Ta.)
• Getrockneter Oregano am Bestem am Strauch (Me.Ta.)
• Basilikumblätter
• Salz

ZUBEREITUNG

Freselle kurz unter fließendem Wasser einweichen. Dann die Tomaten auf der Fresella zerreiben. Jetzt das Olivenöl großzügig darüber geben. Salzen und den getrockneten Oregano über die Freselle geben. Basilikumblätter auf das Brot zupfen.

Weitere Rezepte auf www.me.ta.de