



Rezept von
CLEMENTE FUSCO

BRUSCHETTA PER LA FAMIGLIA



Menge

Für 4 Personen

Zutaten

- Brot, z. B. Baguette
- 6 Peperoni
- Olivenöl
- 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2-3 Basilikumblätter
- Salz

Eine klassische italienische Vorspeise, die meine Familie immer wieder gerne genießt.



STEP 1 Peperoni in ganz dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl auf höchster Stufe in der Bratpfanne erhitzen. Peperoni in die Bratpfanne geben und ständig rühren, damit nichts anbrennt. Nach wenigen Minuten kann die Hitze auf mittlere Stufe reduziert werden. Nach ca. 45 Minuten sollten die Peperoni gut gedünstet sein. Danach abkühlen lassen.

STEP 2 Tomaten in kleine Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe, von Hand zerdrückt, 2-3 Basilikumblätter, fein geschnitten, etwas Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben.

STEP 3 Backofen auf 150°C vorheizen, nur mit dem oberen Grill. Brot (in meinem Fall eine Baguette) in Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und wenige Minuten backen, bis alles goldbraun ist. Danach die Brotscheiben wenden, damit beide Seiten goldbraun sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

STEP 4 Nun die goldbraunen Brotscheibchen mit den gedünsteten Peperoni und den Basilikumtomaten belegen.



Serviervorschlag

Die Peperoni und die Tomaten sollten nicht zu früh auf das Brot gegeben werden, ansonsten wird das Brot weich.