

Italienische Rezepte

Bruschetta mit Braten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Antipasti, Brot, Europa, Gemüse, Italien, Rauke, Tomate

250 g	Tomaten	1	Stiel Basilikum
1	Knoblauchzehe	10	Essl. Olivenöl
40 g	Schalotten	1/2	Knoblauchknolle
	Salz	4	Scheib. Ciabatta mit Oliven
	Chili a.d. Mühle	30 g	Rucola
	Pfeffer	4	Scheib. Bratenaufschnitt (ca. 100 g)

1. Tomaten überbrühen, abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und in 1/2cm große Würfel schneiden. Knoblauchzehe und Schalotten in feine Würfel schneiden und mit den Tomaten in eine Schale geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Basilikumblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und mit 5 El Olivenöl zu den Tomaten geben und unterheben.

2. Eine Pfanne mit der Knoblauchknolle ausreiben. Das restliche Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Brot zugeben und von beiden Seiten goldbraun braten. Brot auf eine Platte legen und den Tomatenbelag darauf gleichmäßig verteilen. Rucola darauf verteilen und mit jeweils 1 Scheibe Braten belegen.

Zubereitungszeit: ca.40 Minuten