



**LaSelva®**

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Sandwich „Toskana“ mit Radicchio

### ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 4 kleine Ciabatta-Brote
- 180 g Gegrillte Auberginen | Melanzane grigliate\*
- 4-5 EL Spargelcreme | Crema di asparagi\*
- 2 frische Strauch-Tomaten
- 1 Kopf Radicchio
- 150 g junger Pecorino oder Parmesan
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- 1 EL Olivenöl mit Knoblauch & Chili |  
Olio d'oliva con aglio e peperoncino\*
- Salz & Pfeffer

\*aus dem LaSelva-Sortiment

## PANE CALDO CON MELANZANE E RADICCHIO

### ZUBEREITUNG

- Das Brot mit etwas Olivenöl in einer (Grill-)Pfanne knusprig anrösten.
- Einige Blätter des Radicchios kurz anbraten oder grillen.
- Das geröstete Brot mit Spargelcreme bestreichen. Die gegrillten Auberginen abtropfen lassen und darauflegen. Tomatenscheiben, gegrillte und frische Radicchioblätter sowie Parmesan/Pecorino in Scheiben nach Belieben auf das Brot schichten.
- Mit frischem Pfeffer, Salz und Basilikumblättern bestreuen.
- Zum Schluss Olivenöl mit Knoblauch und Chili darüber träufeln.
- Sofort warm genießen.

**TIPP:** Das Brot kann auf dem Grill oder Sandwichgrill angeröstet werden. Die warmen Ciabatta-Hälften nach dem Rösten mit Knoblauch einreiben.

[www.laselva.bio](http://www.laselva.bio)

**BUON APPETITO!**