



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Dreierlei geröstetes Brot

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 2 Ciabatta-Brote
- 2 EL Natives Olivenöl extra aus der Toskana | Olio extravergine d'oliva Toscano IGP*
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- Sofia Weißweinessig | Condimento Bianco*
- ½ Glas Gegrillter Kürbis | Zucca grigliata*
- 3 TL Petersilien Pesto | Pesto al prezzemolo*
- ½ Knoblauchzehe, gepresst
- 5 EL Artischocken Bruschetta | Bruschetta ai carciofi*
- 10 kleine Blätter Radicchio
- ½ Dose Makrelenfilets
- 1 Glas Pesto mit Trüffel | Pesto al tartufo*
- 1 Handvoll Rucola

*aus dem LaSelva-Sortiment

BRUSCHETTE TRICOLORE

ZUBEREITUNG

- Brot in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 8 Minuten rösten, danach mit Olivenöl beträufeln.
- Kürbis-Bruschetta: Petersilien Pesto, 1 TL Sofia und Knoblauch verrühren, auf 1/3 der Brote streichen und mit gegrilltem Kürbis belegen.
- Artischocken-Bruschetta: Artischocken Bruschetta auf 1/3 der Brote streichen. Mit einem Blatt Radicchio und mit Makrelenfilet belegen.
- Trüffel-Bruschetta: 1/3 der Brote mit Trüffel Pesto bestreichen und mit Rucola belegen.
- Zum Schluss alle Bruschette mit Sofia Condimento Bianco beträufeln und mit den Pinienkernen bestreuen.

TIPP: Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!