Bruschetta-Variation mit Oliven und Porchetta

Der Antipasti Klassiker neu interpretiert

Leicht | 3 Portionen | 25 min.



Italiener sind ganz verrückt nach Vorspeisen – Antipasti – und besonders verrückt nach diesem Klassiker: Bruschetta mit Tomate und Basilikum. Verrückt, wie einfach das ist – und wie lecker.

Zutaten

4 Scheiben Weißbrot

100 g Parmigiano Reggiano (Stück)

100 g Porchetta in Scheiben (gegrillter Schweinerollbraten)

6 schwarze Oliven (entsteint)

1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten mit Basilikum (425 ml)

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

Eine gute Handvoll frischen Oregano

3 EL Olivenöl "extra vergine"

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

Schritt 1: Die Vorbereitung

Für diese Bruschetta Variante erst einmal Knoblauch in feine Stücke hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen, bis der Duft von angebratenem Knoblauch deine Küche erfüllt. Anschließend die Brotscheiben beidseitig in der Pfanne anrösten und beiseitestellen.

Schritt 2: Zwiebeln und Porchetta zubereiten

Jetzt schneidest du die Zwiebeln in feine Stücke und gibst diese in die Pfanne mit dem Olivenöl und Knoblauch. Die Zwiebeln anschwitzen, bis diese glasig sind. Dann den Porchetta zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anschwitzen.

Schritt 3: Die Tomaten-Mischung zubereiten

Anschließend die ORO di Parma stückigen Tomaten, Oliven und Oregano in die Pfanne geben und kurz köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Schritt 4: Das Finale

Als letztes die Brotscheiben mit dem Tomatenmix belegen und etwas Parmesan über die Bruschetta geben. Im Ofen ca. 5 min überbacken und anschließend servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte