Tris di Bruschetta: Olive, Funghi e Pomodoro

Oliven- und Pilz-Bruschetta ergänzen die beliebte Bruschetta mit Tomate zu einem leckeren, original italienischen Bruschetta-Trio

Leicht | 4 Portionen | 20 min.



Ähnlich wie die Pizza ist auch die Bruschetta ursprünglich ein „Arme-Leute-Essen“. Wenn nur noch das Randstück des Brotes im Haus war, strich man dieses mit Olivenöl ein und verfeinerte das Ganze mit Knoblauch, gehackten Tomaten und Salz zu einer Bruschetta. Erfunden wurde diese Vorspeise (Antipasto) in den Abruzzen, einer Region östlich von Rom. Bis heute ist die Bruschetta in den verschiedensten Varianten, zum Beispiel als Pilz-Bruschetta mit leckeren Kräuterseitlingen, als Oliven-Bruscheta, verfeinert mit frischer Petersilie, oder der Klassiker mit Tomaten, eine der beliebtesten italienischen Vorspeisen.

Zutaten

1 Baguette

5 EL Olivenöl zum Beträufeln

150 g Kräuterseitlinge

2-3 EL Aceto Balsamico di Modena I.G.P

80 g Taleggio (oder anderen italienischen Schnittkäse)

ein paar Zweige Thymian

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Dose ORO di Parma Kirschtomaten

2 EL ORO di Parma Pesto Rosso

ein ¼ Bund Basilikum

4 TL geriebener Parmesan

150 g schwarze Oliven (ohne Stein)

eine Handvoll Petersilie (glatt)

1 EL Kapern

4 EL Olivenöl

Schritt 1: Die Vorbereitung

Eine richtig gute Bruschetta steht und fällt mit dem knusprigen Brot, das ist die Basis für die leckeren Beläge. Damit das Baguette schön kross wird, schneidest du es zunächst in Scheiben und verteilst diese auf einem Backblech. Die Scheiben kannst du jetzt großzügig mit dem Olivenöl beträufeln und dann in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben. Wenn sie nach ca. 10 Minuten goldbraun gebacken sind, haben die Brote die perfekte Knusprigkeit erreicht und du kannst sie wieder aus dem Ofen holen.

Schritt 2: Bruschetta ai Funghi

Für den Belag der leckeren Bruschetta ai Funghi musst du die Kräuterseitlinge erst in kleine Würfel schneiden und dann in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Wenn die Pilze eine schöne Bräune bekommen haben, kannst du Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben und alles mit dem Aceto Balsamico ablöschen. Zum Schluss gibst du nur noch den Käse mit in die Pfanne und lässt ihn zwischen den Pilzen schmelzen. Nun stellst du die Pfanne bis zum Garnieren zur Seite.

Schritt 3: Bruschetta con Pomodoro

Die Bruschetta con Pomodoro ist der absolute Klassiker und ein Favorit unter allen Bruschetta-Liebhabern. Um die Tomaten-Bruschetta zuzubereiten, gibst du die ORO di Parma Kirschtomaten in eine Schale und vermengst sie mit dem ORO di Parma Pesto Rosso. Den frischen Basilikum schneidest du dann ganz klein und hebst die Kräuter unter die Tomaten. Nun musst du nur noch den Parmesan fein reiben und zu den Tomaten und Kräutern geben. Abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer, ist diese Variante nun servierbereit.

Schritt 4: Bruschetta con Olive

Nun bist du schon fast fertig. Für die Bruschetta con Olive hackst du Oliven, Petersilie und Kapern mit einem großen Messer klein. In eine Schale geben und die klein gehackten Zutaten noch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5: Das Finale

Endlich kannst du nach Belieben die drei vorbereiteten Varianten auf den frisch gerösteten Baguettescheiben

verteilen. Jetzt musst du nur noch eines tun: genießen! Così gustoso!

Verwendete Produkte:





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