

Bruschetta

Bruschetta [brus'ket:a] gehört zu den italienischen Antipasti. Frisch geröstetes Brot mit harter Kruste wird noch warm mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben und anschließend mit Olivenöl beträufelt, gepfeffert und gesalzen und sofort verzehrt.

Variationen: ein Belag mit gehackten Tomaten und frischem Basilikum. Diese Version ist in der Toskana und der Gegend um Neapel sehr verbreitet.

10 große	Tomaten
1	Zwiebel
2 Zehen	Knoblauch
1 großes	Baguette oder Ciabatta
1 Bund	Basilikum
	Olivenöl
	Oregano
50 ml	Balsamico
50 ml	Rotwein
50 ml	Orangensaft
2 EL	Honig
	Salz
	Pfeffer



Tomaten überbrühen, häuten, halbieren und die Kerne beseitigt.

Fruchtfleisch der Tomaten in kleine Stückchen schneiden und in einen Sieb zum Abtropfen legen. (Dabei leicht auf die Tomatenstücke drücken.)

Tomaten mit dem klein gehackten Basilikum, der fein geschnittenen Zwiebel, dem gequetschten Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, einen Schuss Olivenöl hinzugeben und vorsichtig umrühren.

Balsamicocreme: Unter ständigem Rühren Balsamico und Rotwein zum Kochen bringen.

Sobald die Masse dickflüssig ist Orangensaft und Honig hinzufügen.

Nochmals aufkochen, bis die Creme dickflüssig ist.

Abkühlen lassen

Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden, tosten, mit Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch einreiben.

Schnell die Tomatenmasse mit einem Esslöffel auf die Brotscheiben geben, Balsamicocreme darauf verteilen, mit einem kleinen Basilikumblättchen garnieren.