



Bruschetta con pomodori, Olio, sale, aceto balsamico

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- | | | |
|----------|-----------------------------|---|
| 1 | Pariserbrot | der Länge nach schneiden, danach die Hälften nochmals aufteilen und halbieren, Ofen vorheizen auf 190 Grad, Brot auf ein Kuchenblech legen und ein paar Minuten antoasten |
| 2 | Tomaten | blanchieren, dann schälen, in kleine Würfel schneiden |
| 2 | mittlere Zwiebeln, Olivenöl | fein hacken, Olivenöl in Schale geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Brote verstreichen und servieren |
| | Salz / Pfeffer | |

Wein : Chardonnay barricato 2006 / Braco 2004