

Melanzani-Paprika Bruschetta

Zutaten:

Melanzani, Paprika ev. Chili

Knoblauch

mediterrane Kräuter (Basilikum, Oregano, ...)

Salz, Essig



Melanzani, Paprika, ev. Chilischoten sehr kleinwürfelig, Knoblauch und Kräuter fein schneiden.

Alle Zutaten bereitstellen.

Das Gemüse in heißem Pflanzenöl scharf anbraten, wenn es halb gar ist, Knoblauch und Kräuter hinzufügen, mit Salz und etwas Essig abschmecken, fertig garen. Sofort heiß in Gläser füllen, darauf achten, dass keine Luftblasen entstehen und mit Olivenöl auffüllen, bis das Gemüse damit bedeckt ist. Gläser noch heiß mit einem Schraubdeckel verschließen.

Buon appetito!

Guten Appetit!

Bruschetta [brus'ket:a] gehört zu den italienischen Antipasti. Das ursprüngliche „Arme-Leute-Essen“ stammt aus Mittel- und Süditalien. Frisch geröstetes Brot, wie etwa Pane Pugliese (mit harter Kruste), wird noch warm mit einer halbierten Knoblauchzehe eingerieben und anschließend mit Olivenöl beträufelt, nach Belieben gepfeffert und gesalzen und sofort verzehrt.

Bruschetta wird oft mit einem Belag versehen, je nach Region und Belieben sind zahlreiche Variationen bekannt. (<https://de.wikipedia.org/wiki/Bruschetta>)

