

BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND SÜDTIROLER SPECK

15 Minuten – leicht – 4 Personen



Zutaten:

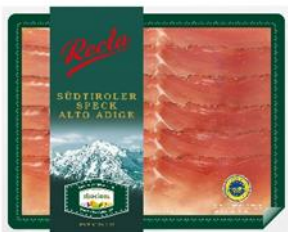
- 200 g Tomaten
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 8 Weißbrotscheiben (Bruschetta oder Ölbrot), getoastet
- ½ Peperoncino, zerrieben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Basilikum, fein geschnitten
- 8 Scheiben Recla Südtiroler Speck g.g.A.

Zubereitung:

1. Tomaten schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Knoblauch in etwas Olivenöl dünsten und unter die Tomaten mischen.
3. Mit zerriebenen Peperoncino, Salz und Pfeffer würzen und auf die getoasteten Weißbrotscheiben geben.
4. Mit Basilikum und Südtiroler Speck Scheiben garnieren und servieren.

Tipps:

1. Anstelle des Weißbrotes können Vinschger Paarln oder Toastbrotscheiben verwendet werden.
2. Sie können die Bruschetta mit gedünsteten Melanzane-, Zucchini oder Mozzarellawürfeln zubereiten.



Südtiroler Speck g.g.A. e 90g

Diese Südtiroler Speckscheiben sind dünn, zart, vielseitig und damit eine ideale Zutat für jegliches Gericht.