



LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Sandwich „Toskana“ mit Radicchio

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 4 **kleine** Ciabatta-Brote
- 180 g Gegrillte Auberginen | Melanzane grigliate*
- 4-5 EL Spargelcreme | Crema di asparagi*
- 2 **frische** Strauch-Tomaten
- 1 **Kopf** Radicchio
- 150 g junger Pecorino oder Parmesan
- 1 **Handvoll** frische Basilikumblätter
- 2 EL Olivenöl mit Knoblauch & Chili |
Olio di oliva con aglio e peperoncino*
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

PANE CALDO CON MELANZANE E RADICCHIO

ZUBEREITUNG

- Das Brot mit etwas Olivenöl in einer (Grill-)Pfanne knusprig anrösten.
- Einige Blätter des Radicchios kurz anbraten oder grillen.
- Das geröstete Brot mit Spargelcreme bestreichen. Die gegrillten Auberginen abtropfen lassen und darauflegen. Tomatenscheiben, gegrillte und frische Radicchioblätter sowie Parmesan/Pecorino in Scheiben nach Belieben auf das Brot schichten.
- Mit frischem Pfeffer, Salz und Basilikumblättern bestreuen.
- Zum Schluss Olivenöl mit Knoblauch und Chili darüber träufeln.
- Sofort warm genießen.

TIPP: Das Brot kann auf dem Grill oder Sandwichgrill angeröstet werden. Die warmen Ciabatta-Hälften nach dem Rösten mit Knoblauch einreiben.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!