



LaSelva

AZIENDA BIODIVERSA DAL 1981

Dreierlei geröstetes Brot

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 2 Ciabatta-Brote
- 2 EL Natives Olivenöl extra - FRUCHTIG |
Olio extravergine di oliva - FRUTTATO*
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- ½ Glas Gegrillter Kürbis | Zucca grigliata*
- 3 TL Petersilien Pesto | Pesto al prezzemolo*
- ½ Knoblauchzehe, gepresst
- 5 EL Artischocken Bruschetta | Bruschetta ai carciofi*
- 10 Blätter Radicchio
- ½ Dose Makrelenfilets
- 1 Glas Pesto mit Trüffel | Pesto al tartufo*
- 1 Handvoll Rucola
- Sofia Weißweinessig | Sofia - Condimento Bianco*

*aus dem **LaSelva**-Sortiment

BRUSCHETTE TRICOLORE

ZUBEREITUNG

- Brot in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 8 Minuten rösten, danach mit Olivenöl beträufeln.
- **Kürbis-Bruschetta:** Petersilien Pesto, 1 TL Sofia und Knoblauch verrühren, auf 1/3 der Brote streichen und mit gegrilltem Kürbis belegen.
- **Artischocken-Bruschetta:** Artischocken Bruschetta auf 1/3 der Brote streichen. Mit einem Blatt Radicchio und mit Makrelenfilet belegen.
- **Trüffel-Bruschetta:** 1/3 der Brote mit Trüffel Pesto bestreichen und mit Rucola belegen.
- Zum Schluss alle Bruschette mit Sofia - Condimento Bianco beträufeln und mit Pinienkernen bestreuen.

TIPP: Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!