Bruschetta

Bruschetta ist ein Gericht der italienischen Bauerntradition. Es ergibt sich aus der Notwendigkeit, das übrig gebliebene Brot wiederzugewinnen und es auch nach einigen Tagen wieder verwenden zu können. Diese Version ist eine der klassischsten und bekanntesten Varianten. Das Öl zum Würzen der Bruschetta muss ausschließlich **natives Olivenöl Extra Vergine** sein.

Zutaten

- Brot "Casereccio"
- Olivenöl Extra Vergine
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

Vorberaitung

- Das Brot in ca. 1 cm große Scheiben schneiden.
- Toasten Sie die Brotscheiben auf dem Grill oder im Grillofen. Überprüfe das Brot häufig und denke daran, es umzudrehen, damit beide Seiten auf die gleichmässig geröstet werden, ohne es zu verbrennen. Der Röstgrad hängt vom persönlichen Geschmack ab. Das Brot muss mindestens knusprig sein.
- Die Knoblauchzehe schälen und auf die Brotscheiben reiben.
- Mit nativem Olivenöl Extra Vergine bestreuen und eine Prise Salz hinzufügen.
- Lege die Bruschetta auf einem Serviertablett an und serviere sie noch heiß, um den Geschmack zu verbessern

Varianten

Magst du keinen Knoblauch?
Du kannst es durch:

frisch gemahlener **schwarzer Pfeffer**

oder **Origan**

ersetzen.