

DELLA NATURA



Verschiedene Bio Soft-Tomaten Bruschettas

neue Rezept-
IDEEN 7/12

Genuss
REZEPTE



Verschiedene Bio Soft-Tomaten Bruschettas...

... mit **Oliven-Tomaten-Tartar** (im Bild vorne):

für 4 Personen: 8 Scheiben Baguette, 3 EL Olivenöl, **50 g Bio Soft-Tomaten**, 50 g grüne Oliven (entsteint), Pfeffer, 125 g Ricotta, einige Basilikumblättchen.

Zubereitung: Brotscheiben mit 2 EL Olivenöl bepinseln und in der Pfanne goldbraun braten. Für das Tartar die Bio Soft-Tomaten und Oliven klein würfeln, mit dem Rest Olivenöl mischen und pfeffern. Brote mit Ricotta bestreichen. Oliven-Tomaten-Tartar darauf geben und mit Basilikum garnieren.

... mit **Schafskäse** (im Bild mitte):

für 4 Personen: 8 Scheiben Baguette, 4 EL Olivenöl, 125 g Schafskäse, **50 g Bio Soft-Tomaten**, 2 Zwiebeln, Pfeffer, 6 Stiele Salbei.

Zubereitung: Brotscheiben mit 2 EL Olivenöl bepinseln und in der Pfanne goldbraun braten. Schafskäse in Scheiben schneiden. Bio Soft-Tomaten und Zwiebeln fein schneiden. Brote mit den vorbereiteten Zutaten belegen. Salbeiblätter im übrigen Olivenöl frittieren und die Brote damit garnieren.



... mit **Parmaschinken** (im Bild hinten):

für 4 Personen: 8 Scheiben Baguette, 3 EL Olivenöl, **50 g Bio Soft-Tomaten**, 2-3 Frühlingszwiebeln, 80 g Parmaschinken, 20 g gehobelter Parmesan.

Zubereitung: Brotscheiben mit 2 EL Olivenöl bepinseln und in der Pfanne goldbraun braten. Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Bio Soft-Tomaten halbieren. Brote mit den vorbereiteten Zutaten sowie Parmaschinken belegen, mit gehobelem Parmesan bestreuen.

neue Rezept-
IDEEN 7/12

www.della-natura.com