



Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Zutaten für 3 Personen

- 4 Scheiben Weißbrot
- 100 g Parmigiano Reggiano (Stück)
- 100 g Porchetta in Scheiben (gegrillter Schweinerollbraten)
- 6 schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Dose ORO di Parma stückige Tomaten mit Basilikum (425 ml)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Eine gute Handvoll frischen Oregano
- 3 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer



Verwendete Produkte



Olivenöl mit Knoblauchzehen in einer Pfanne aromatisieren. Danach die Brotseiben beidseitig darin rösten. Diese anschließend aus der Pfanne nehmen und Zwiebeln darin anschwitzen. Das Porchetta hinzufügen. ORO di Parma stückige Tomaten, Oliven und Oregano in die Pfanne geben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die fertigen Brotseiben mit dem Tomatenmix belegen. Großzügig mit Parmesan bedecken und 5 Minuten überbacken lassen. Warm oder kalt ein Genuss!