

Hier und heute



Bruschetta – klassisch und mit Grillgemüse

Monica Riboni macht zwei Varianten des italienischen Brot-Klassikers Bruschetta. Die erste mit kleingeschnittenen Tomaten und Knoblauch und für die zweite Variante grillt sie Gemüse der Saison, Aubergine und Zucchini. Knusprig, lecker, italienisch!

Rezepte

Bruschetta al Pomodoro

von Monica Riboni, für vier Personen

Zutaten

- 4 große Scheiben knuspriges Weißbrot (1-1,5 cm dick)
- 250 g Kirschtomaten
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 kleines Bündel Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen und circa 10 Minuten bei 200 °C rösten. Sie müssen golden werden, dürfen aber nicht brennen. Alternativ das Brot auf dem Grill rösten – das ist die typische und beliebteste Methode.

In der Zwischenzeit die Tomate in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Basilikum abzupfen und mit den Fingerspitzen zerkleinern. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Olivenöl hinzufügen und alles zusammen mischen. Sobald das Brot geröstet ist, eine Seite jeder Scheibe mit einer Knoblauchzehe einreiben. Die Scheiben auf einen Teller legen, mit etwas Öl würzen und mit den gehackten Tomaten anrichten. Sofort servieren.

Bruschetta mit gegrilltem Gemüse

für 4 Personen

Zutaten

- 4 große Scheiben knuspriges Weißbrot (1-1,5 cm dick)
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 4 Kirschtomaten
- 1-2 Knoblauchzehen
- Olivenöl nach Belieben
- Petersilie nach Geschmack
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- optional: 50 g Frischkäse oder Ricotta

Zubereitung

Auberginen und Zucchini waschen und von den Enden befreien. Die Auberginen in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, die Zucchini in lange, gleich dicke Scheiben. Kirschtomaten halbieren. Das Gemüse auf jeder Seite ein paar Minuten grillen, dann in einer Auflaufform mit Öl, Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und gehackter Petersilie würzen und marinieren lassen, damit das Gemüse Geschmack annimmt.

Nun die Brotscheiben von beiden Seiten grillen oder im Ofen bei 200 °C etwa 10 Minuten rösten. Die Brotscheiben auf einen Teller legen, mit Frischkäse bestreichen und mit zwei

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a photograph of several bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a bold, white, sans-serif font across the top left portion of the banner.

Scheiben gegrillter Aubergine, einer Zucchinischeibe und zwei Kirschtomaten belegen. Mit Pfeffer, gehackter Petersilie und einem Tropfen Öl würzen und sofort servieren.