



SLOW GOODS

Bild & Rezept: Nikolas Kerl



Bruschette al Pomodoro mit Kapern & Sardellen

Zubereitungsdauer ca. 20 min
Für 6 Personen

Zutaten

1 Sauerteigbrot
4 Tomaten (Coeur de Boeuf)
3 Knoblauchzehen
4 TL Kapern (in Salz)
12 Sardellenfilets
1 Bund Basilikum
Oliveöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Tomaten schneiden und Zutaten vorbereiten

Tomaten waschen, halbieren, das Grün sowie die Kerne entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Kapern aus dem Glas holen und kurz unter kaltem Wasser spülen, trocken tupfen. Sardellen aus der Dose nehmen und abtropfen lassen. Knoblauchzehen schälen und an einem Ende ein wenig abschneiden, sodass eine gerade Fläche entsteht. Basilikum waschen und grob zupfen.

Brot rösten und mit Knoblauch bestreichen

Die Brotscheiben am besten auf dem heissen Grill rösten (geht natürlich auch in der Pfanne, im Ofen oder im Toaster). Den Knoblauch zwischen die Finger nehmen und mit der angeschnittenen Seite über die gerösteten Brotscheiben reiben. Nach und nach wird der Knoblauch weniger, da er praktisch auf dem Brot zerrieben wird. Die drei Zehen sollten für ca. 10-12 Scheiben reichen.

Bruschette anrichten

Brotscheiben auf einem Brett oder Teller anrichten, jeweils ein bis zwei Esslöffel der frischen Tomatenwürfel darauf verteilen. Kapern und Sardellen obendrauf legen mit Oliveöl beträufeln, den Basilikum drüber geben und zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](#)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium