Ripken ONLINE-SHOP
HOLZOFENBÄCKEREI

BRUSCHETTA TRIO

2 Ciabatta Stangen
Für die Pilz- Bruschetta
100-150g kleine Champignons
1 Schalotte
3 El Öl
1 Prise Zucker
1 Schuss Balsamico-Essig
3 Zweige Thymian
Salz
3-4 EL Ricotta
1 Handvoll Rucola

ZUBEREITUNG:

Schritt 1
Die Champignons putzen und größere Exemplare ggf. halbieren oder vierteln.

Schritt 2
Die Schalotte fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Die Champignons hinzugeben und anbraten, bis sie goldbraun werden.

Schritt 3
Den Zucker darüberstreuen mit dem Schuss Balsamico abschmecken. Den Thymian hinzugeben und weiterbraten, bis der Balsamico einreduziert ist. Dann die Kräuter entfernen.

Schritt 4
Die Masse abkühlen lassen und mit Salz abschmecken. Zum Schluss auf die Ciabatta-Scheiben verteilen.

Ripken ONLINE-SHOP
HOLZOFENBÄCKEREI

BRUSCHETTA TRIO

2 Ciabatta Stangen
Für die Avocado - Gurke- Bruschetta
1 Schalotte
1 Avocade
1/2 Zitrone
1/2 Salatgurke
Chiliflocken oder Chilipulver
Salz

ZUBEREITUNG:

Schritt 1
Die Schalotten abziehen und sehr fein würfeln.

Schritt 2
Die Avocado aufschneiden, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit der Gabel das Fruchtfleisch der Avocado fein zerdrücken und mit dem Schalottenwürfeln vermengen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Eine Chiliflocke unterrühren.

Schritt 3
Die Gurke mti einem Sparschäler in lange Streifen schneiden.

Schritt 4
Zuerst die Avocado-Masse auf den Ciabatta- Scheiben verteilen und die Gurkenscheiben darüber platzieren.

GUTES BROT IST EIN STÜCK HEIMAT!

Ripken ONLINE-SHOP
HOLZOFENBÄCKEREI

BRUSCHETTA TRIO

2 Ciabatta Stangen
Für die Tomaten - Knoblauch - Bruschetta
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
1 Handvoll Basilikum - Blätter
3 El Olivenöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schritt 1
Für die Tomatenmasse die Tomaten in Würfel schneiden.

Schritt 2
Die Knoblauchzehen und die Schalotten abziehen und würfeln. Die Basilikum - Blätter grob zerschneiden.

Schritt 3
Alles zusammen mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas ziehen lassen.

Schritt 4
Die zubereitete Tomaten-Knoblauch-Masse auf den Brotscheiben verteilen.