

Für diese Vorspeise, die unser mehrfach ausgezeichnetes Olivenöl gut zur Geltung bringt, benötigen Sie nur wenige Zutaten! Die Bruschetta ist im Handumdrehen zubereitet und schmeckt immer wieder köstlich.

**Podere Riparbella**  
Agriturismo ecologico  
Agricoltura biologica  
58024 Massa Marittima, Italia  
T +39 0566 91 55 57  
www.riparbella.com

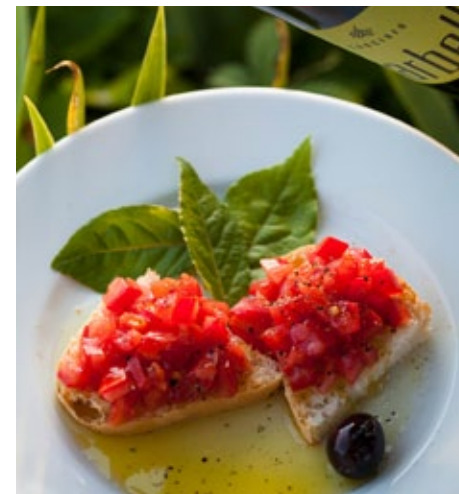
## Bruschetta al pomodoro

### Zutaten pro Person

Zuerst den Belag vorbereiten:

- 100 g vollreife Tomaten** waschen, mit der Schale in kleine Würfelchen schneiden, salzen und nach einer halben Stunde das ausgetretene Wasser abgiessen. Falls es schnell gehen muss, sofort nach dem Schneiden.
- ¼ Zehe Knoblauch** durchpressen und dazugeben, mit  
**Salz und Pfeffer** abschmecken,  
**¼ EL Olivenöl** und  
**feingeschnittenen** Basilikum dazugeben.
- 2 halbe Broteisbeiben** toasten und mit  
**einer geschälten**  
**Knoblauchzehe** leicht einreiben, dann die vorbereiteten Tomaten daraufgeben und grosszügig mit  
**Olivenöl** aromatisieren.

Noch reichhaltiger wird der Teller mit zwei Scheiben aufgeschnittenem Mozzarella und einigen Oliven!



### VERONICAS TIPP:

Wenn Sie keine Tomaten zur Hand haben, machen Sie doch einfach eine Bruschetta all'olio: die getoastete Brotscheibe leicht mit Knoblauch einreiben, das Olivenöl darübergiessen, Salz und Pfeffer und fertig! In der Toskana nennt man das auch «una fettunta».