Artikel vom 16.08.2023 · Ausgedruckt am 27.11.2026, 08:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/bruschetta-mit-eingelegten-oliven

Bruschetta mit eingelegten Oliven



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 6 Personen):
Oliven: 500 g bunte Oliven ohne Stein,
1 Knoblauchzehe,
1 EL edelsüßes Paprikapulver,
½ Bund fein gehackte Petersilie,
Abrieb von ½ Bio-Zitrone,
2 EL Zitronensaft,
2 EL Olivenöl,
etwas Piment d’Espelette,
Salz,
Pfeffer.
Bruschetta:
1 Ciabatta oder Baguette,
1 rote Paprika,
2 große Fleischtomaten,
1 Gemüsezwiebel,
Salz,
Pfeffer,
etwas Parmesan,

Olivenöl zum Braten.

Zubereitung: Am Vortag die Oliven abtropfen lassen und mit kochendem Wasser übergießen. Knoblauch pellen und in eine Schüssel pressen. Zitronenabrieb und Zitronensaft zugeben. Gewürze und Olivenöl unterrühren und mit der gehackten Petersilie vermengen. Die Oliven in der Marinade bei Zimmertemperatur über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Oliven grob hacken. Die Paprika putzen und in kleine Stückchen schneiden. Die gewaschenen Tomaten vom Strunk befreien und ebenfalls sehr fein würfeln. In einer Pfanne in 1 EL Olivenöl die gewürfelte Zwiebel anschwitzen, Paprika- und Tomatenwürfel zugeben, dann die Olivenmasse ebenfalls kurz mitdünsten und abschmecken. Nach etwa 1 Minute die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse auskühlen lassen. Inzwischen das Brot in etwa 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden und in Olivenöl von beiden Seiten in der Pfanne goldbraun braten. Darauf die Olivenmasse gleichmäßig verteilen und mit kleinen Stückchen Parmesan bestreuen.