

Vorspeise: Bruschetta di Lardo

Eigenkreation Food-Buddy`s

Zutaten für 8 Stk.

- 1/2 Parisette
- 40g Lardo
- 2 reife grosse Tomaten
- 2 Knoblauch
- 1 kleine Schalotte
- 5-6 Petersiliezwige
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 kleine Zucchini
- 3 Zweig Thymian
- 1 TL Paprikapulver (mild)
- 1 TL Oregano
- Olivenöl
- Meersalz / grobkörniger Pfeffer
- Ein paar Chilliflocken getrocknet (kann auch frisch sein ohne Kerne, aber Vorsicht wegen der Schärfe)



Zubereitung Parisette

Parisette in gleichmässige dicke (ca. 1cm) diagonale Stücke schneiden. Beidseitig mit etwas Olivenöl einreiben. Eine Knoblauchzehe samt Schale zerdrücken.

TIPP: Am besten mit einem Pfannenboden zerdrücken, braucht am wenigsten Kraftaufwand :-)

Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Parisette, zerdrückte Knoblauch und den Thymian dazugeben. Das Brot mehrmals wenden und goldbraun werden lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen mit Oberhitze auf 170 grad vorheizen.

Zubereitung Gemüse Mischung

Die Tomaten, Zucchini, Schalotte und den Knoblauch ganz klein schneiden. (Die Tomaten ohne Kernen verarbeiten). Den Schnittlauch und die Petersilie fein hacken und dazugeben. Paprikapulver, Oregano und ein paar Chilliflocken oder frisch und feingehackten Chilli ebenfalls dazugeben. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Alles gut durchmischen. Fertig!

Nun die Parisette auf einem Backblech verteilen. Die Tomaten/Zucchini Mischung darüber verteilen. Jetzt den Lardo in dünne Streifen (ca. 3-4mm) schneiden und darüberlegen.

Das Ganze kommt jetzt für ca. 5 Minuten in den Backofen. Wenn der Lardo schön glasig ist sind die Bruschetta perfekt und fertig. Durch den Ofen fliesst etwas Geschmack vom Lardo in die Parisette. Lecker. Aussen knusprig, innen schön weich :-)

Ergänzung:

Da der Lardo bei uns nicht ganz einfach zu beschaffen ist, empfehlen wir auch den Panchetta. Man kann natürlich auch einen Prosciutto di Parma nehmen, auch sehr lecker. Probiere es aus, es lohnt sich, denn der Geschmack ist himmlisch. Dazu passt ein Glas Prosecco oder einen süsslichen Weisswein.

Viel Spass beim Nachkochen. :-)

Eure Food-Buddy`s