

**Aus Folge #33: PRIMITIVO ROSATO, ABER BITTE
MIT BRUSCHETTA**

Bruschetta classica

Zutaten für 4 Portionen

5 Fleischtomaten oder Ochsenherz-Tomaten (cuor di bue)
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Frischer Basilikum
2 Ciabatta (gerne auch mit Oliven verfeinert)

Schneidet als erstes die Tomaten in kleine Stücke und gebt sie in eine Schüssel. Mit Salz, Pfeffer, frischem geschnittenen Basilikum und Olivenöl anmachen und beiseite stellen. Die Tomaten fangen nun nämlich an, Wasser zu lassen. In der Zwischenzeit das Ciabatta in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und diese in der Pfanne oder im Ofen ein wenig rösten. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Die Scheiben Ciabatta nur mit der Knoblauchzehe einreiben. Dann jede Scheibe mit Tomatenstücken garnieren. **ACHTUNG:** entnehmt die Tomaten mit einer Gabel, damit die Flüssigkeit in der Schüssel bleibt. So verhindert ihr, dass das Bruschetta durchweicht. Mit frischem Basilikum garnieren und genießen.

BUON APPETITO!

Kochhack/ Kochwissen

Wenn ihr beim Einkaufen sicher sein wollt, dass ihr aromatische Tomaten kauft, riecht einfach an der Tomate (an der Stelle der Rispe, wo das grün dran ist) oder an der Packung. Wenn man intensiv diese grünen Aromen riecht, sind die Tomaten, die selbst nämlich nach nichts riechen, geschmacklich am besten. Kauft außerdem auch die Tomaten am besten regional.

Antonia's Weinempfehlung:

Primitivo Rosato Salento IGP Masseria Borgo dei Trulli