



Wine in Black  
GOURMET



Mit freundlicher  
Unterstützung von  
**Kitchen Stories.**

## Mediterrane Bruschetta mit Garnelen

„Bruschetta eignet sich sehr gut als Vorspeise für jedes Abendbrot oder jede Party. Trotz seines ausgefallenen Aussehens ist es super schnell und einfach zubereitet.“



**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten  
**Passt zu:** Trebbiano di Lugana



### Zutaten für 4 Portionen

<b>10</b>	schwarze Oliven (entkernt)	<b>2</b>	Zehen Knoblauch (aufgeteilt)
<b>10</b>	Kapern	<b>300 g</b>	Garnelen
<b>80 g</b>	getrocknete Tomaten	<b>½</b>	Zitrone (Saft)
<b>10 g</b>	Basilikum	<b>1</b>	Zweig Rosmarin
<b>200 g</b>	Feta		Basilikum zum Servieren
<b>3 EL</b>	Joghurt		Olivensöl zum Bepinseln und Braten
<b>1 EL</b>	Olivensöl		Salz
<b>1</b>	Baguette		Pfeffer



### Utensilien

Brotmesser, Schneidebrett, Rührschüssel, Zitruspresse,  
Pfanne, Messer

## Zubereitung



**1/5**  
Schwarze Oliven,  
Kapern, getrocknete  
Tomaten und  
Basilikum fein hacken.



**2/5**  
Feta mit Joghurt in  
einer Schüssel  
vermengen. Oliven,  
getrocknete Tomaten,  
gehackten Basilikum  
und Olivensöl dazugeben.  
Miteinander verrühren  
und mit Salz und Pfeffer  
abschmecken.



## Unser Wein-Tipp



Weißwein · Italien · Trebbiano di Lugana

### Lugana 2016 Azienda Vitivinicola Colli Vaibò

*Selten schafft es ein so guter und preiswerter Lugana, Frische, Charme und Schmelz derart genial zu vereinen wie dieser. Kompliment an das Team von Colli Vaibò, das auf dem wunderschönen Gut hervorragende Arbeit leistet.*

**Die Kombination aus fruchtigen Aromen von Pfirsich, Birne und Safran ergänzt die Zutaten dieses Gerichts. Der konzentrierte und gut strukturierte Wein ist der perfekte Essensbegleiter für mediterrane Gerichte!**



**3/5**

Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Knoblauch bepinseln. Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und Baguettescheiben für ca. 2-3 Min. von beiden Seiten darin anrösten bis sie goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**4/5**

Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen dazugeben und salzen. Von beiden Seiten für ca. 1-2 Min. anbraten. Zitronensaft, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben und für ca. 1 Min. weiter anbraten. Beiseitestellen.



**5/5**

Fetacreme auf die gerösteten Baguettescheiben streichen, mit Garnelen belegen und mit Basilikum servieren. Guten Appetit!



### Nährwerte pro Portion

kcal.	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
516	31 g	21 g	47 g

### Notizen:

*Guten Appetit!*  
Ⓜ

Weitere Rezepte von Kitchen Stories finden Sie **hier**.