



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

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