



Bruschettas mit Ricotta und grünem Pesto



Zutaten

- 1 Baguette
- Henri Willig Bio-Biskuitkäse mit grünem Pesto
- 250 Gramm Ricotta-Käse
- 1 Zitrone (Schale und Saft)
- 250 Gramm Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Oregano
- 4 Thymianzweige
- Eine Prise Puderzucker

Ein knuspriges Brötchen, eine cremige Ricotta-Schicht und obendrauf ein sonniger, gerösteter Belag - diese italienischen Bruschettas bringen das Gefühl eines Sommerabends in Italien mit einem Bissen auf Ihren Tisch. Sie eignen sich perfekt für einen Drink mit Freunden, als leichte Vorspeise für eine Dinnerparty oder einfach nur als Belohnung für sich selbst. Dieses Bruschetta-Rezept ist einfach, aber mit seiner Kombination aus Frischem, Herzhaftem und Süßem etwas ganz Besonderes. Jeder wird sich ein zweites (oder drittes) dieser Bruschettas holen wollen!

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 2: Den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und die Kirschtomaten halbieren.
- 3: Einen Esslöffel Olivenöl in eine Auflaufform geben und die Tomaten, den Knoblauch, Thymian, Oregano und Puderzucker hinzufügen. Gut umrühren und 30-40 Minuten braten, bis die Tomaten weich und karamellisiert sind.
- 4: Die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und 2-3 Minuten im Ofen rösten.
- 5: Die Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Den Ricotta mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen.
- 6: Den Zitronen-Ricotta auf die getoasteten Sandwiches streichen und mit dem grünen Pesto und den gerösteten Tomaten belegen.

So servieren Sie diese Bruschettas

Sie möchten Ihre selbstgemachten Bruschettas in einen echten Hingucker verwandeln? Servieren Sie die Bruschettas nicht einfach nur so, sondern machen Sie ein Fest daraus, indem Sie sie auf einem großzügigen Servierbrett anrichten. Legen Sie zunächst die Käsesorten aus und wechseln Sie sich in Form und Textur ab: Würfel, Bänder oder Scheiben. Füllen Sie das Brett dann weiter mit bunten Schalen voller Oliven, Dips und süßen Toppings wie Honig oder einem cremigen Käsedip. Frisches Obst und knackiges Gemüse sorgen für Frische, während Toasts und Nüsse den letzten Schliff geben. So entsteht eine Tafel, die nicht nur das Auge erfreut, sondern auch einen Abend des Probierens, Teilens und Genießens garantiert.

Neben dieser cremigen Ricotta-Bruschetta können Sie sich auch für eine luxuriösere Burrata-Bruschetta entscheiden, bei der die weiche, cremige Burrata auf Ihrem warmen Brötchen schmilzt und ihm einen besonders cremigen Geschmack verleiht. Wer es klassisch mag, für den ist die Tomatenbruschetta perfekt: frisch, saftig und voller Geschmack, oft mit einem Hauch von Basilikum und einem Schuss Olivenöl verfeinert. Zusammen bilden diese drei



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Varianten ein farbenfrohes Bruschetta-Trio, das sich ideal als Vorspeise oder für ein leichtes Mittagessen eignet und bei dem jeder seinen Lieblingsgeschmack entdecken kann.



Welche Tomaten verwendet man für Bruschetta?

Für Bruschetta wählt man am besten Tomaten, die saftig sind, viel Geschmack haben und nicht zu wässrig sind. Diese Tomaten sind eine gute Wahl für Ihre Bruschettas:

Roma-Tomaten oder Strauchtomaten: fest, süß und weniger feucht als normale Tomaten. Ideal zum Schneiden, ohne dass das Brot zu nass wird.

Kirsch- oder Cherrytomaten: klein, süß und geschmacksintensiv; sie können halbiert oder geviertelt werden, um einen bunten Belag zu erhalten.

Pflaumen- oder Zwetschgentomaten: Ähnlich wie die Roma-Tomaten sind sie fest und weniger saftig, so dass sie sich perfekt für Bruschetta eignen.

Tipp: Schneiden Sie die Tomaten in kleine Stücke und lassen Sie überschüssige Flüssigkeit abtropfen, bevor Sie sie auf das Brot legen. So bleibt die Bruschetta schön knusprig.

Dieses Rezept wurde von [Cyn In Cooking](#) in Auftrag gegeben.