

## RÖSTI BRUSCHETTA



### Zutaten (10 Personen)

- 20 Aviko Röstinchen
- Öl zum Frittieren
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 800 g Tomaten, aromatisch (z.B. Sorte Ochsenherz)
- Salz, Pfeffer
- 50 ml Olivenöl, nativ
- 25 g Basilikum, frisch

### Rösti Bruschetta

### Zubereitung

Die Röstinchen in der Fritteuse für 3-5 Minuten bei 175 °C oder im Backofen für 15-20 Minuten bei 220 °C backen. Die heißen Rösti mit den Knoblauchhälften einreiben. Die Tomaten ggf. entkernen, das Fruchtfleisch hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenwürfel auf den Rösti verteilen und mit ein wenig hochwertigem Olivenöl beträufeln. Basilikum grob zupfen und auf die Bruschetta verteilen.

*Ob in der Trattoria oder in Italien selbst: Beinahe überall wird Bruschetta als Vorspeise serviert...*



**Mit freundlicher Unterstützung**