

## Antipasti-Crostini mit Fiorella

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

#### 170g Fiorella di Tomino

- 1 Ciabatta-Brot
- 4 EL Olivenöl
- 2 Auberginen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stangen Sellerie
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 1 Dose Tomaten, gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Rotweinessig
- 1 EL Italia Style Gewürzmischung
- 2 EL Zucker
- 50 g grüne Oliven (ohne Stein)
- 2 EL Kapern
- 15 g Pinienkerne
- Olivenöl (zum Bestreichen)
- Basilikum (zum Garnieren)
- Salz
- Pfeffer



### ZUBEREITUNG:

1. Auberginen, Zwiebel, Sellerie und Paprika waschen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehen klein hacken. Oliven in Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Auberginenwürfel goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen. In derselben Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie und Paprika hinzufügen und 5-7 Minuten anbraten, bis sie weich sind. Tomatenmark hinzufügen und kurz anbraten, dann gehackte Tomaten, Rotweinessig, Italia Style Gewürzmischung und Zucker unterrühren. Salzen und pfeffern nach Geschmack. Bei schwacher Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist. Die gebratenen Auberginenwürfel in die Pfanne geben und gut vermischen. Oliven und Kapern unterrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.



3. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Ciabatta in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf ein Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Ca. 5-7 Minuten backen, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind. Während das Brot im Ofen ist, Fiorella di Tomino in Scheiben schneiden. Die gerösteten Brotscheiben aus dem Ofen nehmen und eine Scheibe Fiorella di Tomino darauf legen und für weitere 3 Minuten wieder in den Ofen schieben,
4. Einen Esslöffel Antipasti auf jede Crostini verteilen und mit Pinienkernen bestreuen. Mit Italia Style Gewürzmischung und Basilikum garnieren.

#### ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 35 Min.

Gesamtzeit: 60 Min.

Nährwerte pro Person: 2624,4 KJ / 624,2 kcal | E 17,7 | F 36,3 | KH 54,9