



Dauer
8 Min



Portionen
4



Schwierigkeit
Easy

BRUSCHETTA MIT SUGO UND PROSECCO





BRUSCHETTA MIT SUGO UND PROSECCO

Zubereitung

SCHRITT 1

Das Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

SCHRITT 2

Die Brotscheiben mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.

SCHRITT 3

Die Brotscheiben in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten oder den Backofen auf 180 – 200 °C Umluft vorheizen.

SCHRITT 4

Ein Backpapier auf ein Backofengitter legen (wichtig) und die Ciabattascheiben darauf ausbreiten.

SCHRITT 5

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 5 – 8 Minuten goldbraun backen. Achten Sie darauf, dass die Brotscheiben nicht zu dunkel werden, da sie sonst zu hart werden.

SCHRITT 6

Die Ciabattascheiben aus dem Ofen nehmen und mit einem Esslöffel Sugo nach Wahl pro Scheibe belegen.

Zutaten

Ciabatta
Olivenöl
Sugo Verdure Grigliate
Sugo Bolognese
Asolo Prosecco
Superiore DOCG 8787
Extra Dry



zur
Website



Viel Spaß beim Nachmachen
und Genießen wünscht dir

Baccili Selezione

WWW.BACCILI.AT/REZEPTE

