

KNABBER-BRUSCHETTA BRÖTLI

REZEPT VON ROSARIA FREI



Man nehme:

- **1 Säckli Knabberfleisch Rind oder Truten**
- **1 mittlere Zwiebel**
- **Schnittlauch oder ital. Petersilie**
- ****Salz und Pfeffer**
- ****Crema die aceto balsamico**
- ****Olivenöl**

**nach Geschmack

Knabberfleisch Rind oder Truten sehr fein schneiden. Die Zwiebel, Schnittlauch oder ital. Petersilie sehr fein hacken.

Alle Zutaten vermischen und auf das getoastete Brot verteilen.

EN GUETA!

geeignete Brotsorten:

Parisetten-, Pirolle- oder Olivenbrot in feinen Scheiben und Toasten. (am besten im Backofen)

Varianten:

- Zwiebel mit Knoblauch ersetzen
- getrocknete in Öl eingelegte Tomaten fein gehackt beifügen
- fein gehackte Oliven beifügen
- Siedfleisch, „geräuchertes Schwinigs Stückli“ statt Knabberfleisch

Wir danken Rosaria Frei für das feine Rezept. Ihrer Familie schmecken diese feinen Knabber-Bruschetta-Brötli und wie schmeckt es Ihnen?

Wir freuen uns über ein Feedback von Ihnen.