Bruschette mit Zucchini und Büffelricotta

Zutaten für 4 Personen

- Weissbrot, z.B. Pane Pugliese
- 200 ml Olivenöl Novello «extra vergine»
- 2–3 Zucchini
- 2 Handvoll Datteltomaten
- 1 EL gesalzene Kapern
- 2 Sardellenfilets
- 1 kleiner scharfer Chili
- 1 Knoblauchzehe
- Büffelricotta
- etwas frischer Basilikum und Blattpetersilie
- nach Belieben etwas schwarzer Trüffel

Zubereitung

Backofen auf 160° C vorheizen. Brot in Scheiben schneiden und im Backofen knusprig-braun rösten.

Zucchini in feine Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Chili und Knoblauch fein hacken und zusammen mit Sardellen in etwas Olivenöl sanft anbraten. Zucchini und Kapern zufügen, gut anbraten, nach Geschmack mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Brotscheiben grosszügig mit dem Olivenöl begiessen, mit Ricotta oder Burrata bestreichen, mit dem gebratenen Gemüse belegen.

Mit fein geschnittenem Basilikum und schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Nach Belieben etwas schwarzen Trüffel darüber hobeln.