

Bruschette mit Mangold und Belper Knolle



Zubereitung

Backofen auf 160° C vorheizen. Brot in Scheiben schneiden und im Backofen knusprig-braun rösten. Kapern wässern und gut abspülen, trocknen.

Vom Mangold die Stiele abschneiden und klein hacken. Blätter in viel Salzwasser 10 Minuten blanchieren, kalt abschrecken, auspressen und klein hacken.

Chili und Knoblauch fein hacken, zusammen mit Sardellen in etwas Olivenöl sanft anbraten. Mangold und Kapern hinzufügen, gut vermischen, nach Geschmack salzen und pfeffern.

Die Brotscheiben grosszügig mit dem Olivenöl begiessen und mit Büffelricotta oder Burrata bestreichen. Mit dem Mangold belegen und etwas Belper Knolle darüber reiben.

Zutaten für 4 Personen

- Weissbrot, z.B. Pane Pugliese
- 200ml Olio Novello «extra vergine»
- 1 grosser Bund Mangold oder Cavolo Nero (Schwarzkohl)
- 1 Handvoll gesalzene Kapern
- 2 Sardellenfilets
- Burrata oder Büffelricotta
- 1 kleiner scharfer Chili
- 1 Knoblauchzehe
- Belper Knolle