

UNSERE BRUSCHETTAS

— UNENDLICHE VARIATIONEN MÖGLICH —
IN 5 GESCHMACKSRICHTUNGEN



WWW.OILVINEGAR.COM

— UNSERE BRUSCHETTAS —

Unsere absolute Nummer 1: fünf verschiedene Gewürzmischungen, auf der Basis von Tomatenflocken! Raffiniertes Aroma, unendlich vielseitig, perfekt für schnell zubereitete Dips zu Brot, Chips und Grissini

ANRÜHREN

2 EL BRUSCHETTA MIX
+ 4 EL WARMES WASSER
5 MIN. QUELLEN LASSEN
+ 2 EL OLIVENÖL



ORIGINAL

Jedes Glas enthält mindestens 10 italienische Tomaten! Ein Baguettebrot längs halbieren und mit angerührtem Bruschetta-Mix bestreichen, mit (gereiftem) Käse belegen und im Ofen/unter dem Grill gratinieren.

CON FORMAGGIO

Mit 20% Käse! Bruschetta-Mix mit Rinderhack für Frikadellen vermengen, oder einen Esslöffel der Trockenmischung mit Eiern verquirlen für ein feines Omelett.



CON OLIVE

Für eine aromatische Suppe eine geschnittene Zwiebel und 3 gehackte Knoblauchzehen andünsten, dabei ein halbes Glas der Trockenmischung unterrühren. 6 gestückelte Strauchtomaten dazugeben und mitdünsten. 3 dl Gemüsebrühe und 2 dl Wasser hinzufügen, alles mit einem Pürierstab cremig mixen und in Suppenteller mit etwas Sahne anrichten.

POMODORO

Mit extra viel Tomate, aber ohne Knoblauch! Sehr lecker in Pasta-Saucen, Suppen und Salaten. Für feine Brot-Croutons (altbackenes) Brot mit der gequollenen Mischung bestreichen, in Würfel schneiden und für ca. 10 Minuten im Ofen knusprig backen.



CON MANGO

Wunderbar exotisch-fruchtig! Perfekt für Reisgerichte mit Geflügel oder Risotto. Tipp: 16 Cherrytomaten aushöhlen. 2 EL Olivenöl mit 1 EL Passionsfrucht-Agrodolce, herausgelöstem Fruchtfleisch und 3 EL angerührte Bruschetta-Mischung vermengen und Tomaten damit füllen.

WWW.OILVINEGAR.COM