

## BRUSCHETTA MIT GELBEN DATTEL TOMATEN UND LARDO-SPECK



Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Scheibe Brot von nur einer Seite mit nativem Olivenöl bestreichen. Das Brot im Ofen ca. 2-3 Minuten lang anrösten. Dann die Brotscheibe aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Streichlöffels die passierten Tomaten auf die Scheibe geben und glatt streichen. Dabei überschüssige Tomaten entfernen. Die Bruschetta Mia mit Käse belegen und für weitere 2-3 Minuten in den Ofen geben. Nachdem der Käse geschmolzen ist, die gelben Datteltomaten und den Lardo-Speck auflegen. Mit Rosmarin garnieren und servieren.

### Menù-Zutaten

Datterini gialli semisecchi in olio di semi di girasole  
(Halbgetrocknete gelbe Datteltomaten in Sonnenblumenöl) - XS1X  
Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020  
Lardo Patanegra (Speck vom „Pata Negra“-Schwein) - 2B9  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
Pane Bruschetta...Mia (Brot „Bruschetta...Mia“) - 7010  
Passata di pomodoro (Passierte Tomaten) - U21

### Zutaten

Rosmarin