



# Rezepte

#13

DONATI VINI

# ZUTATEN

1 ROTE ZWIEBEL  
4 VOLLREIFE TOMATEN  
1 ROTE PAPRIKASCHOTE  
8 SCHEIBEN WEISSBROT  
160G MITTELALTER PECORINO  
OLIVENÖL

# Zubereitung

#BRUSCHETTA



DIE ZWIEBEL SCHÄLEN UND  
FEIN WÜRFELN. TOMATEN  
WASCHEN, VOM STIELANSATZ  
BEFREIEN UND EBENFALLS  
WÜRFELN.

DIE PAPRIKASCHOTE WASCHEN,  
PUTZEN UND IN WÜRFEL  
SCHNEIDEN.

DAS GEMÜSE IN ETWAS ÖL  
ANBRATEN.

SCHRITT 2 VON 4

# Zubereitung

#BRUSCHETTA



DIE GRILLFUNKTION DES  
BACKOFENS VORHEIZEN.  
DEN PECORINO IN WÜRFEL  
SCHNEIDEN.

DIE WEISSBROTSCHEIBEN  
MIT DEM ANGEBRATENEN  
GEMÜSE BELEGEN,  
JEWEILS MIT EINEM STÜCK  
KÄSE GARNIEREN.

SCHRITT 3 VON 4

# Zubereitung

#BRUSCHETTA



A N S C H L I E S S E N D I M O F E N  
R Ö S T E N , B I S D E R K Ä S E  
G E S C H M O L Z E N I S T .

N A C H D E M H E R A U S N E H M E N  
J E W E I L S M I T O L I V E N Ö L  
B E T R Ä U F E L N .

SCHRITT 4 VON 4

DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI