

# Bruschetta Napoletana



## Zutaten

Zutaten für 10 Portionen:

250 g Ardo Kräutermischung alla  
Napoletana

500 g Ardo Tomatenwürfel

3 Ardo Knoblauchzehen

2 dl Olivenöl

100 g Parmesan

2 Ciabatta

Balsamico-Creme

Pfeffer und Salz

## Zubereitung

1. Die Kräutermischung alla Napoletana mit den Tomatenwürfeln vermischen.
2. Mit 2/3 des Olivenöls, Pfeffer und Salz würzen und in Ruhe auftauen lassen.
3. Die Ciabatta in dicke Scheiben schneiden, im Rest des Olivenöls knusprig rösten und mit den Knoblauchzehen einreiben.
4. Die Brotscheiben mit den Tomaten belegen und zum Schluss etwas Balsamico-Creme und Parmesan darübergeben.

## Allergene

Gluten

Milk



We preserve nature's gifts