



Schwarze Olivenbruschetta

Vor- und Zubereitung: ca. **10 Min.**

„Ein schneller, aromatischer Vorgenuss“

Zutaten für 4 Personen:

- 125 - 150 g **schwarze entkernte Oliven**
- 3 - 4 Stiele **Blatt Petersilie**
- 4 - 5 EL **Olivenöl**
- 2 - 3 **Knoblauchzehen**
- 1 **Zitrone** (Saft)
- Pfeffer
- 1 Prise **Oregano**
- $\frac{1}{2}$ **Brot** (z.B. Ciabatta oder Baguette)
- ($\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe & 1 TL Olivenöl)

Zubereitung:

1. Die Oliven mit Blatt Petersilie, Olivenöl, Knoblauch, Zitronensaft, Pfeffer und Oregano mixen.
2. Das Brot in dünne Scheiben schneiden und auf beiden Seiten für ca. 2 - 3 Minuten auf dem vorgeheizten Grill bei ca. 150°C knusprig grillieren. Danach die Brotscheiben mit einer halben, gepressten Knoblauchzehe bestreichen und 1 TL Olivenöl darüber träufeln.
3. Die frische Olivenpaste auf das grillierte Brot verteilen.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Set natives Olivenöl extra 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120102



QUADRA Pfeffermühle 14 cm
moHA!
N° art. 6935138

Bon Appetito!
Giàna

