

# BRUSCHETTA MIT PATRIZIA P A T É



# BRUSCHETTA MIT PATRIZIA P A T É



© PATRIZIA GMBH

*Patrizia*

## ZUTATEN:

- etwas CLASSICO OLIVENÖL
- 1 große Tomate
- 1 kl. Bund Blattpetersilie
- KNOBLAUCH MEERSALZ
- 1 Schalotte
- AUBERGINENPATÉ
- OLIVENPATÉ
- TOMATENPATÉ
- 1 Ciabatta oder ähnliches  
Weißbrot

## ZUBEREITUNG:

Das Ciabatta in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne mit dem **CLASSICO OLIVENÖL** goldbraun rösten. Danach auf ein Küchenkrepp geben und mit dem **KNOBLAUCH MEERSALZ** bestreuen. Die Tomate, die Schalotte und die Blattpetersilie fein hacken und in einer Schüssel vermengen. Von der Petersilie, Tomaten und Schalottenmasse 1EL mit 2EL des jeweiligen **PATÉS** verrühren und auf die gerösteten Brotscheiben verteilen.

**BUON APPETTITO!**

Mehr Informationen zu unseren Produkten  
gibt es auf: [www.PATRIZIA.de](http://www.PATRIZIA.de)

