



Genuss  
by Gangl

# BÄRLAUCHPESTO BRUSCHETTA

## FÜR 4 PERSONEN

- 1 Baguette
- **Reiter's Bärlauch Pesto**
- 200 g Tomaten
- 1 Zwiebel
- **Olivenöl**
- **Salz** und Pfeffer
- Frische Bärlauch-/Basilikumblätter (optional)
- Feta (optional)

## SO GEHT'S

1. Das Baguette in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und entweder im Backofen bei 180°C oder in einer Pfanne rösten. Vorher mit etwas **Olivenöl** beträufeln, damit es schön knusprig wird.
  2. Die Tomaten und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel vermengen. Nach Belieben frische Bärlauch- oder Basilikumblätter klein hacken und ebenfalls untermischen. Mit **Salz**, Pfeffer und etwas **Olivenöl** abschmecken.
  3. Die gerösteten Baguettescheiben mit **Bärlauch-Pesto aus Reiter's Genusswerkstatt** bestreichen.
  4. Die Tomaten-Zwiebel-Mischung gleichmäßig auf den Baguettes verteilen.
- Optional:** Den Feta zerbröseln und über die Bruschetta streuen. Sofort servieren und genießen!

## Helmuth empfiehlt:

Zu dieser frischen Bruschetta passt hervorragend ein leichter, fruchtiger **Grüner Veltliner** oder ein **Weißburgunder**. Beide Weine ergänzen das Bärlauch-Pesto und die frischen Zutaten perfekt.

**Die passende Hauptspeise dazu, servieren Ihnen die Genussmacher bei Ihrem nächsten Aufenthalt!**