

Crostini alla napoletana

Geröstetes Brot mit Sardellen

Zutaten : für 4 Portionen als Vorspeise

4 Scheiben Kastenweißbrot oder Toastbrot

(im Bild : wir haben Ciabatta verwendet)

2 reife Tomaten

300 g Mozzarella

1 EL frischer Oregano

(oder 1 TL getrockneter)

8 eingelegte Sardellenfilets

50 g Butter

2 EL Öl für das Backblech

Salz (Meersalz wenn möglich)

Pfeffer frisch gemahlen



Zubereitung :

Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden und einige Sekunden in kochendes Wasser legen. Die Tomaten häuten, und quer in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in 8 Scheiben schneiden. Wenn die Sardellenfilets in Salz eingelegt waren, diese kurz mit lauwarmen Wasser abspülen. Besser schmecken die in Öl eingelegten Sardellenfilets. Die Sardellenfilets abtrocknen und längs halbieren.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Ein Backblech einölen. Die 4 Weißbrotscheiben halbieren, mit der Butter bestreichen. Auf jedes Brotstück eine Mozzarella- Scheibe und darauf eine Tomatenscheibe legen, mit 2 Sardellenfiletstreifen belegen. Wenn getrocknetes Oregano verwendet wird, jetzt darüber streuen, mit Salz (vorsichtig, die Sardellen sind ja schon salzig) und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf das geölte Backblech legen und 10 Minuten überbacken bis der Mozzarella geschmolzen ist. Den frischen Oregano darüber streuen und heiß servieren.