



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Spezaria-Event 29.10.2011**  
Bruschetta con trota affumicata  
\*\*\*\*\*

Crespelle alla Fiorentina  
\*\*\*\*\*

Minestra di cavolo rosso e castagne  
\*\*\*\*\*

Vitello tonnato  
\*\*\*\*\*

Spaghetti chitarra alla Norma  
\*\*\*\*\*

Sorbetto al basilico con Prosecco  
\*\*\*\*\*

Brasato Valpolicella  
Variazione di peperoni e faiolini  
Rombi di polenta  
\*\*\*\*\*

Torta della Nonna

## Bruschetta con trota affumicata (Bruschetta mit geräucherter Forelle)

Zutaten	Zubereitung	von 8 Portionen
1 Stk Ciabatta	Das Ciabatta in Scheiben schneiden und mit der Knoblauchzehe leicht einreiben, dann tosten. Einen Hauch Meerrettich auf die Scheiben streichen.	
1 Stk Knoblauchzehe etwas Meerrettich	Die geräucherte Forelle klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Paprika, das Grün der Frühlingszwiebeln und die getrockneten Tomaten ganz fein würfeln, den Ziegenkäse zerkrümeln und die Ciabattascheiben damit belegen. Mit Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.	
1 Stk Forelle(n), geräuchert etwas Zitronensaft	Das Blech bei 160°C auf die mittlere Schiene schieben. Nach ca. 15 Minuten ist der Ziegenkäse leicht gebräunt. Die fertigen Bruschetta mit frischen Basilikumblättern bestreuen. Schmeckt auch auf Vollkornbrot!	
1 Stk Paprikaschote(n), rot 1 Bund Frühlingszwiebel(n)		
1 Glas Tomate(n), getrocknete 1 Pack Käse (Ziegenkäse) etwas Olivenöl 1 Bund Basilikum etwas Pfeffer, schwarzer		

