

WEINBERGSCHNECKEN



ZUTATEN

- 10 Weinbergschnecken Natur
- 3 Ganze Geschälte Tomaten
- 4 Sardellenfilets in Olivenöl "Speciali Sicilia"
- 2 Scheiben Bruschetta-Brot
- 1 Schalotte
- q.s. Weißwein nach Bedarf
- q.s. Gemüsebrühe nach Bedarf
- q.s. Salz und Pfeffer nach Bedarf
- Krause Petersilie aus Ligurien zum Garnieren

METHODE

- Die Schalotte fein hacken und in einer Pfanne anbraten.
- Die Weinbergschnecken Natur hinzugeben und nach ein paar Minuten mit Weißwein ablöschen.
- Sobald der Alkohol verdunstet ist, ein paar Löffel Gemüsebrühe hinzufügen.
- Ein Butterstück mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- Die beiden Brotscheiben dünn mit einem Schuss Olivenöl einreiben.
- Die Brotscheiben, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit einigen Scheiben geschälten Tomaten, den Weinbergschnecken und den Sardellenfilets belegen und noch ein paar Minuten bei 180°C backen.
- Auf einem Teller anrichten und mit einem Schuss Olivenöl und krauser Petersilie garnieren.

PRODUKTE IN DIESEM REZEPT



**Weinbergsschnecken
Natur**



**Ganze Geschälte
Tomaten**



**Sardellenfilets in
Olivenöl "Speciali
Sicilia"**