

So schmeckt Matjes in Italien:

Matjes auf Bruschetta

Zutaten für 4 Personen:

- **4 – 6 Doppelmatjes**
 - **½ Bund glatte Petersilie**
 - **50 g getrocknete Tomaten (in Öl)**
 - **30 g Parmesan (im Stück)**
 - **125 g Butter**
 - **1 Ciabatta ca. 400 g**
 - **eventuell getrocknete Tomaten und Petersilie zum Garnieren**
 - **Pfeffer aus der Mühle**
1. **Die Petersilie verlesen, waschen, putzen, trockenschleudern und fein hacken.**
 2. **Die Tomaten gut abtropfen lassen und fein würfeln.**
 3. **Den Parmesan reiben.**
 4. **Die weiche Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Petersilie, Tomaten und Parmesan unterrühren und mit Pfeffer würzen.**
 5. **Das Brot in 16 Scheiben schneiden und mit der Butter bestreichen. Im heißen Ofen bei 225 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10 bis 12 Minuten backen.**
 6. **Die Matjesfilets schräg in Scheiben halbieren oder dritteln und auf die noch warmen Brotscheiben legen.**
 7. **Eventuell mit getrockneten Tomaten und Petersilie garnieren.**

Zubereitungszeit : 25 Minuten