

Wasser und Salz

Titel des Originalrezeptes: Acqua e sale

Quelle: Fernando Greco

Speisentyp: Antipasto

Zutaten: Für 4 Personen: 4 mittlere Zwiebel (besonders gut rote Zwiebel), 4-6 reife und geschmackvolle Tomaten (alternativ: Kirschtomaten), 1 Dose Thunfisch ohne Gemüse, Oregano, bestes Olivenöl (so der Thunfisch nicht in Olivenöl eingelegt ist), etwas Salz; Friselle (hartes Brot in Form runder Scheiben aus Apulien), Wasser

So wird's gemacht: Die Zwiebel klein schneiden und in eine passende Schüssel geben. Dazu kommen die kleingeschnittenen Tomaten und der mit einer Gabel zerteilte Thunfisch. Das ganze gut mischen und mit Salz und Oregano würzen. Zur Abrundung noch einen guten Schuß Olivenöl zugeben. Wer es pikanter mag kann noch etwas Peperoncino (alternativ Tabasco Sauce) zugeben. Die Friselle werden in eine mit Wasser gefüllte Untertasse kurz gelegt, so daß man sie kauen kann (nicht zu lange, da sie sonst matschig werden). Auf das eingeweichte Brot gibt man mit einem Löffel etwas von der angerichteten Zwiebel-Tomaten.-Thunfisch-Mischung.

Anmerkungen: Herrliche Vorspeise, ursprünglich ein apulischen Essen für die armen Leute. Man kann zu der Zwiebel-Tomaten-Thunfisch-Mischung noch, je nach Geschmack, Oliven, kleine frische Gurken oder was Spaß macht geben.