

Bruschetta med tomat og spinat

Flute – skåret i skiver

Olivenolie til stegning

Hvidløg – efter behag

Tomater skåret i tern

Spinat – en stor håndfuld

Revet ost – efter behag

Varm olie på en pande og tilsæt hvidløg, rist fluteskiverne på begge sider, tag af panden og stil til side

Tomater og mere hvidløg kommes på panden og steges let, til sidst tilsættes spinat, og når spinaten er faldet sammen, fordeles blandingen på de ristede brødskeer og drysses med revet ost.

Hurtigt og lækkert til den lille sult!

Her serveret med en skøn Konvent Lemberger Divinius rødvin med masser af smag der ligger godt op til hvidløg og tomaterne.

Lemberger Divinus 5-stjernet kvalitet, overbeviser med sin fyldige smag af vilde bær og cassis frugt. Fantastisk dyb rød farve. Lemberger druen går også under navnet: Blaufränkisch.

Divinus mærket betyder kompromisløs produktion og absolutte topvine! Kun de allerbedste, nøje udvalgte druer bliver til Divinus vine. Høsten er selektiv og druerne udvælges med den største omhu, så udbyttet reduceres drastisk til ca. 35-45 liter pr. ar (1 hektar er 100 ar).

Lagret i "Barrique" fad på kun 225 liter, hvilket er væsentlig mindre end almindelige fade. Den mindre tønde stabiliserer, opbløder og afrunder smagen af vinen til perfektion.





www.vinogmad.dk

