

Bruschetta mit mediterranem Gemüse

Für 3 Personen:

6 kleine Scheiben Brot	3 EL Olivenöl	1 kleine Zucchini
1 Paprika gelb oder rot	$\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel	2 Tomaten
2 EL Öl	1 Knoblauchzehe, gerieben	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und Abrieb
1 TL italienische Kräuter	Salz, Pfeffer	

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Brotscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 6-8 Minuten rösten.

Das Gemüse putzen.

Zucchini in dünne Scheiben, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden, Tomaten würfeln.

Pfanne sehr heiß werden lassen, Öl, Zucchini, Paprika und Zwiebel hinzufügen und bei starker Hitze kurz und scharf anbraten. (Röstaromen entstehen lassen!) Pfanne vom Herd nehmen, Tomaten, geriebenen Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb sowie die Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf den warmen Brotscheiben verteilen und genießen.

Björn Freitag am 07. Juli 2023