

Bruschetta, gelbe Zucchini, Minze, Büffel-Mozzarella

Für 4 Personen

1 Fenchel	2 Zucchini, gelb	1 Bund Minze
1 Orange, unbehandelt	1 Limette	4 Scheiben Sauerteigbrot, mit Nüssen
1 Zehe Knoblauch	1 Büffelmozzarella	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Fenchel und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Das Fenchelkraut und die Minze grob hacken und dazugeben. Von der Orange wenig Abrieb dazu geben, dann schälen und in Würfel schneiden. Etwas Limonensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben bei hoher Hitze in Olivenöl anrösten. Mit Knoblauch einreiben und mit wenig Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die warmen Brotscheiben legen. Die Zucchini- Fenchel Mischung darauf schichten. Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln, mit Minze bestreuen und servieren.

Andreas C. Studer am 03. September 2010