

Bruschetta

Auberginen-Bruschetta	Paprika-Bruschetta	Tomaten-Bruschetta
<ul style="list-style-type: none"> x 1 Auberginen mittelgross x 2 frische Tomaten x 1 Knoblauch x 1 EL Olivenöl x 2 TL Thymian x 1 kleine rote Zwiebel x 1 EL Basilikum gehackt x Salz aus der Mühle x 1 Prise Pfeffer x 8 Scheiben Baguettebrot 	<ul style="list-style-type: none"> x 1 kleine rote Paprika x 1 kleine gelbe Paprika x 40 gr Feta x 1 Knoblauch x 1 EL Olivenöl x 2 Schalotten x 2 EL Basilikum gekackt x Salz aus der Mühle x 1 Prise Pfeffer x 2 EL Balsamicoessig x 8 Scheiben Baguettebrot 	<ul style="list-style-type: none"> x 2 frische Tomaten x 1 kleine rote Zwiebel x 1 TL Italienische Kräuter x 1 Knoblauch x 1 EL Olivenöl x 1 EL Basilikum gehackt x Salz aus der Mühle x 1 Prise Pfeffer x 2 EL Balsamicoessig x 2 Scheiben Roggenbrot
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aubergine waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden 2. Knoblauchzehe pressen, mit Olivenöl und gehacktem Thymian verrühren und Auberginen damit bestreichen. 3. Eine Grillpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Auberginen darin 4–5 Minuten von jeder Seite grillen und fein hacken. 4. Zwiebel fein hacken. 5. Tomate waschen, entkernen, und mit den Zutaten vermischen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Paprika waschen, entkernen und fein würfeln. Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Schafskäse zerbröseln. 2. Öl in einer Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen, Paprikawürfel und Schalottenringe darin ca. 5 Minuten braten, mit Essig ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Basilikum verfeinern. 3. Baguettescheiben mit Schafskäse bestreuen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Backofen auf 160° C vorheizen. 2. Tomaten waschen und fein würfeln. Zwiebel fein würfeln, mit Tomaten und italienischen Kräutern vermischen und Knoblauch dazupressen und Tomatenmischung mit Salz und Pfeffer würzen. 3. Brot in Stücke schneiden, mit Öl beträufeln und Tomatenmischung daraufgeben.
<p>Baguette: Baguettescheiben fettfrei in einer Grillpfanne auf mittlerer Stufe ca. 2 Minuten von jeder Seite rösten und mit Knoblauch abreiben.</p> <p>Roggenbrot: Brotstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Bruschetta mit Balsamicocreame beträufeln und mit Basilikum garnieren.</p>		