

Bruschetta mit mediterranem Gemüse und Mozzarella

Gesamtzeit: 15 min.

Portionen: 2



Zutaten:

1 Aubergine
1 Zucchini
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Baguette
1 Mozzarella
0,5 Topfkräuter Basilikum

Anweisungen:

Die Aubergine und Zucchini waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und würfeln.

Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken.

Das Baguette schräg in Scheiben schneiden und den Mozzarella würfeln.

Das Gemüse und den Knoblauch in einer Schüssel vermengen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotscheiben auf einem Ofengitter verteilen und ca. 2-3 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 225 °C Ober- und Unterhitze leicht anrösten.

Alternativ lassen sich die Brotscheiben auch im Toaster kurz anrösten. Das Gitter mit den Brotscheiben herausnehmen.

Das Gemüse auf den Brotscheiben verteilen und mit dem gewürfelten Mozzarella belegen.

Die Bruschetta im Ofen ca. 4-5 Minuten überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Mit frischen Kräutern bestreuen und noch warm servieren.