

Bruschetta á la Martin (vegetarisch)

- 3 - 4 Scheiben Dinkelbrot (auch schon etwas angetrocknet oder sogar hart)
- 1 große Zwiebel und 1 Paprika
- 1 kleine bis mittelgroße Zucchini
- 1 große Tomate in ca. 0,5 bis 1 cm breiten Scheiben
- Käse in dünnen Scheiben (schmelzfähig)

Zubereitung:

Dinkelbrot Scheiben halbieren (Kastenbrot diagonal halbieren) und in der Pfanne mit reichlich Kräuterbutter, Pesto oder einfach nur Olivenöl bei mittlerer Hitze beidseitig anrösten, dann beiseite stellen.

Zwiebel und Paprika wenn möglich mit dem Hobel in hauchdünne Scheiben schneiden, ebenfalls ein paar Minuten mit Öl in der Pfanne anbraten bis alles bissfest durch ist. Mit Sojasoße oder Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zum Belegen bereitstellen.

Mit den Zucchini verfahren, wie mit Zwiebeln und Paprika aber separat lassen und auch bereitstellen.

Nun die gerösteten Brotscheiben in der Pfanne nebeneinander legen. Die Zutaten folgendermaßen darauf verteilen: zuerst die Zucchini, dann eine Tomaten-Scheibe pro Brot-Stück, dann der Zwiebel-Paprika-Mix und zum Schluss eine Scheibe Käse. Die Pfanne zugedeckt noch einmal kurz erhitzen, damit der Käse sich über die Zutaten legt. Warm servieren.

Guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Internetseite www.humberg-hof.de