



## Bruschetta Tomate Mozzarella

Zutaten für ca. 12 Teilchen:

- 1 Ciabatta oder Baguette
- 2 Tomaten
- 200 g Mozzarella
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico Creme

Zubereitung:

Ciabatta oder Baguette in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch klein schneiden und mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Brot mit dem Olivenöl bestreichen und für 5 Minuten bei 180°C goldbraun backen.

Tomaten und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Das Ganze mit der Knoblauch-  
Olivenölmischung, Salz und Pfeffer marinieren.

Tomate Mozzarella auf den Brotscheiben verteilen und das Ganze für etwa 4 Minuten bei 200°C Ober -und Unterhitze noch einmal in den Backofen geben.

Anschließend nach Wunsch mit frischem Basilikum anrichten.



## Bruschetta

### mit getrockneten Aprikosen, Avocado und Ziegenfrischkäse

Zutaten für ca. 12 Teilchen:

- 1 Ciabatta oder Baguette
- 1 Avocado
- 200 g Ziegenfrischkäse
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Balsamico Creme
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Ciabatta oder Baguette in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch klein schneiden und mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Die Ciabatta oder Baguette schein reichlich mit der Knoblauch-Ölmischung bestreichen und für 5 Minuten bei 180°C (Ober- und Unterhitze) goldbraun backen.

Avocado und getrocknete Aprikosen in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in der Pfanne anbraten. Ziegenfrischkäse in Scheiben schneiden.

Die Brotscheiben zuerst mit dem Ziegenfrischkäse und dann mit der Avocado - Aprikosenmischung belegen. Anschließend das Brot nochmal für 4 Minuten bei etwa 200°C (Ober -und Unterhitze) in den Backofen geben. Die fertigen Bruschettas können Sie mit Balsamico Crème beträufeln und servieren.



## Bruschetta mit gegrillter Zucchini und Schafskäse

Zutaten für ca. 12 Teilchen:

- 1 Ciabatta oder Baguette
- 1 Zucchini
- 200 g Schafskäse
- 4 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Ciabatta oder Baguette in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauch klein schneiden und mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Das Brot mit dem Olivenöl bestreichen und für 5 Minuten bei 180°C goldbraun backen.

Zucchini in Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

Die marinierten Zucchini Scheiben in einer Grillpfanne kurz von beiden Seiten anbraten.

Das Brot mit dem Schafskäse und der Zucchini belegen und nochmals für etwa 4 Minuten bei 200°C (Ober- und Unterhitze) in den Backofen geben.

Tipp:

Nach Belieben können Sie die getrockneten Aprikosen durch Paprika oder Artischocken ersetzen.