



Antipasti mit Bruschetta

Zutaten:

- 1 Baguette
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 rote Paprika
- grüner Spargel
- Butter
- Balsamico
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Öl



Zubereitung:

Schäle und zerhacke den Knoblauch in grobe Stücke. Gebe nun das Öl und den Knoblauch in einen Messbecher und verrühre beides mit einem Mixer miteinander. Schneide im Anschluss die Enden des grünen Spargels ab, lege die Stangen in eine Schüssel, gieße das zuvor zubereitete Öl über den Spargel, würze das Gemisch mit Salz und Pfeffer und vermische alles gut miteinander. Danach kann der Spargel auf ein Backblech gelegt werden. Schneide im Anschluss eine Zucchini und eine Aubergine in Scheiben (Tipp: Schneide beides in dicke Scheiben, denn dünne Scheiben werden im Ofen schnell zu weich). Im Anschluss werden die Scheiben genauso gewürzt wie der Spargel und nebeneinander auf das Backblech gelegt. Danach wird die Paprika in Streifen geschnitten, wie das Gemüse zuvor gewürzt und auf das Backblech gelegt. Im Anschluss kann das Blech bei 240 Grad für zehn Minuten in den Ofen gegeben werden. Jetzt kann die Bruschetta zubereitet werden. Erhitze dafür eine Pfanne auf dem Herd und schneide zeitgleich das Baguette in dünne Scheiben. Bestreiche die Scheiben nun mit Butter und toaste diese danach in der Pfanne an. Schneide danach die Tomaten auf und befreie diese von den „Innereien“. Würfle die Tomatentücke im Anschluss. Gebe die Tomatenwürfel danach in die zuvor bereits genutzte Schüssel und füge Rosmarin, Oregano oder Basilikum hinzu. Hole nach dem Ablauf der oben genannten Zeit das Backblech aus dem Ofen und schütte Balsamico und Öl über das Gemüse (Tipp: Lass das fertige Gemüse danach zirka 30 Minuten stehen). Anrichten, Servieren, Genießen! Guten Appetit! Viel Spaß beim Nachkochen!



FRANKEN
FERNSEHEN