

## Es wird bunt! Bruschetta mit dreierlei Paprika

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

1 Ciabattabrot  
1 grüne Paprika  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
250 g Frischkäse  
1 Knoblauchzehe  
Basilikum  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Ich sehe was, was du nicht siehst und das ist rot!... Nein grün.. Nein gelb! Auf jeden Fall ist es lecker, frisch und so einfach zubereitet und erinnert an den letzten Urlaub in Italien! Jaaa, es kann nur diese köstliche Bruschetta mit bunter Paprika und Frischkäse sein!

- 1 -

Paprika waschen und im Ofen grillen, bis sie langsam dunkler werden. Aus dem Ofen nehmen (Backofen nicht ausschalten), Stielansatz abschneiden. Kerngehäuse entfernen und Haut abziehen. In Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

- 2 -

Ciabattabrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und ca. 5-7 Minuten im warmen Ofen backen, bis sie goldbraun und kross sind.

- 3 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikumblätter zerkleinern. Beides zur Paprika geben. Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen.

- 4 -

Brot aus dem Ofen nehmen, mit der Paprika belegen und ein paar Löffel Frischkäse darüber geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln und servieren.