

Italienische Rezepte

Bruschetta mit Paprika - Bruschetta Ai Peperoni

Anzahl: 6 Stück

Gattung: Backen, Gemüse, Antipasti, Brot, Gemüse, Italien

3	Gelbe Paprikaschoten	1	Handvoll Frische
4	Essl. Natives Olivenöl extra		Basilikumblätter,
	Salz und frisch gemahlener	6	große - in Streifen geschnitten
	- Pfeffer		Scheiben italienisches
3	Knoblauchzehen, gehackt		- Bauernbrot, etwa 1 cm d

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Paprikaschoten halbieren, Samen und Scheidewände entfernen. Ein Backblech mit 1 Esslöffel Öl bestreichen.

Die Paprikahälften mit der Schnittseite nach oben darauf legen und etwa 40 Minuten im Ofen rösten Salzen und pfeffern, leicht abkühlen lassen.

Mit 1 Esslöffel Öl beträufeln, mit dem Knoblauch und dem Basilikum bestreuen.

Inzwischen die Brotscheiben auf beiden Seiten mit dem restlichen Öl bestreichen und in etwa 5 Minuten im Ofen goldbraun rösten, dabei einmal wenden.

Auf einzelnen Tellern anrichten, jeweils mit einer Paprikahälfte belegen und servieren.