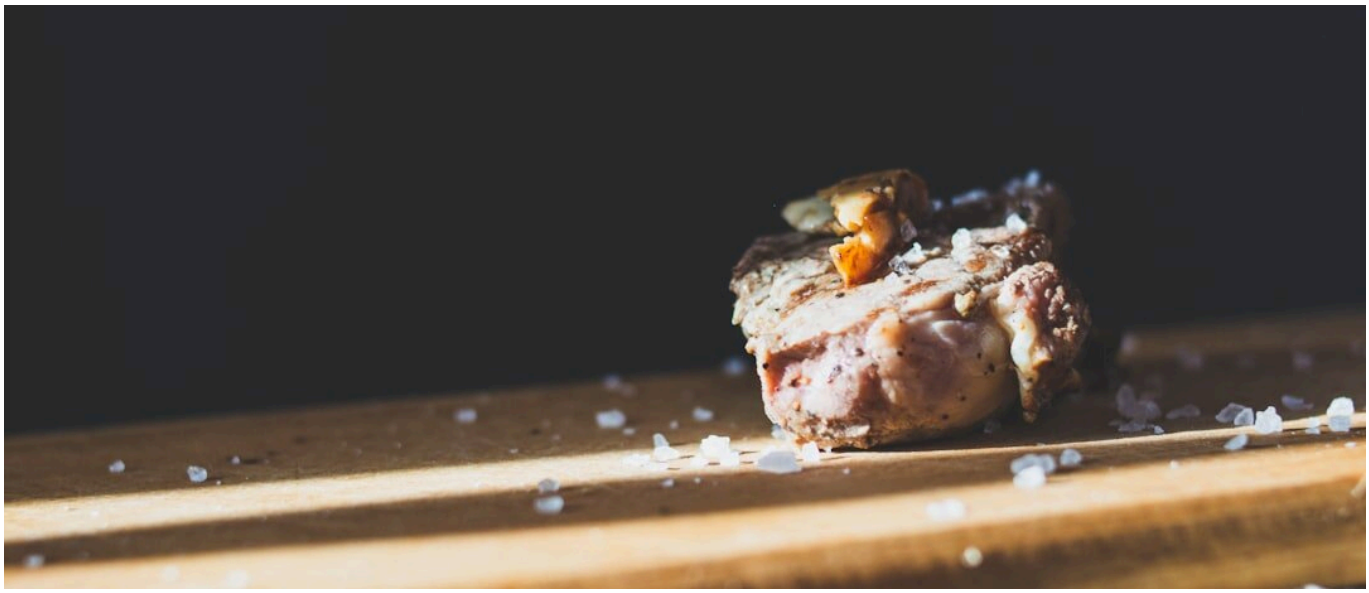


Zutaten

- 12 Scheiben dünn geschnittenes Ciabatta
- Olivenöl, Knoblauch
- 200 g Champignons
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Thymian, fein gehackt
- Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 2 EL Balsamico Essig
- 1 TL Honig
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL geriebenen Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 4 reife Tomaten
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 TL geröstete Pinienkerne
- Kleines Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 EL Schwarze Olivenpaste
- 1 kleine Knoblauchzehe fein gehackt

Vorspeise

4erlei Bruschette

Entdecke unser Rezept für 4erlei Bruschette! Perfekt für den Sommer. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Scheiben auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Bei 180 °C Umluft im Backofen ca. 10 Minuten knusprig backen. Anschließend mit geschältem Knoblauch abreiben.
2. Champignons, Schalotte, Knoblauch fein würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl farblos angehen lassen. Mit dem Balsamico Essig ablöschen und einkochen lassen. Mit den übrigen Zutaten abschmecken.
3. Die Tomaten fein würfeln, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend die Tomaten auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und zu den Tomaten geben. Basilikum in fein zupfen und unter die Tomaten mischen.
4. Olivenpaste mit den angegebenen Zutaten anrühren und dünn auf die gerösteten Brotscheiben auftragen. Parmaschinken locker auflegen.
5. Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Paprika mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen und flach drücken. Paprika 5-10 Minuten bei Grillstufe im Backofen bei 240 °C dunkel rösten, bis die Haut Blasen wirft. Die Paprika

- 1 EL Balsamicocreme
- Gehackter Rosmarin
- 4 Scheiben Parmaschinken
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 75 g Ziegenfrischkäse
- Rosmarin
- Olivenöl
- Kochateliers Salz „Gewürzter Pfeffer“

mit einem feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen und die Paprika würfeln. Paprika mit etwas Olivenöl marinieren, mit Kochateliers Salz würzen und auf die Brotscheiben geben. Ziegenkäse darauf verteilen. Je mit einer Rosmarinnadel garnieren und im warmen Ofen etwas schmelzen lassen.