



Garnelen Bruschetta

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Baguette oder Ciabatta

8 White Tiger Garnelen

250 g Frischkäse

Schale von 1 Bio Zitrone

4 frische (oder eingelegte) rote Peperoni

½ Bund Koriander (oder Minze oder Petersilie)

Olivenöl

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

FrISCHE Peperoni in eine kleine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und bei 200 °C ca. 20-25 Minuten im Backofen rösten.

Peperoni abkühlen lassen und anschließend die Haut vorsichtig abziehen. Peperoni in der Mitte aufschneiden, entkernen und fein hacken (eingelegte Peperoni abtropfen lassen, entkernen und ebenfalls fein hacken).

Frischkäse mit Zitronenschale und 1 EL Olivenöl vermischen. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Baguette- oder Ciabattascheiben von beiden Seiten mit Olivenöl beträufeln und in einer Grillpfanne knusprig rösten.

Garnelen ebenfalls in Olivenöl anbraten und kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

Geröstete Weißbrotscheiben großzügig mit Frischkäse bestreichen und mit den kleingehackten Peperoni belegen. Je eine Garnele darauf setzen und mit fein gehacktem Koriander (oder Minze oder Petersilie) bestreuen. Nach Belieben mit Knoblauch- oder Chiliöl verfeinern.