



Griechisches Bruscetta

Zutaten

Für 4 Portionen

	Griechisches Brot oder Weißbrot
1 Stk.	Zucchini
1 Stk.	Tomate
1 halbe	Zwiebel
1 halbe	Knoblauchzehe
	Petersilie
1 EL	Würzöl Zitrone (Pure Leidenschaft)

Zubereitung

Dauer: 15 Minuten

- 1 das Brot im Ofen bei mittlerer Hitze backen (180 Grad)
- 2 die Zucchini waschen und klein würfelig schneiden
- 3 die Tomaten blanchieren, abschrecken und die Haut entfernen, danach kleinwürfelig schneiden
- 4 die Zwiebel fein zerhacken
- 5 die Knoblauchzehen fein zerhacken

6 die Petersilie fein schneiden

7 alle Zutaten zusammenmischen, mit Würzöl Zitrone vermengen und nach Belieben salzen und pfeffern

8 das knusprig goldbraun gebratene Brot aus dem Ofen nehmen und mit der Gemüsemischung füllen sowie servieren
