

Röstbrot mit Paprika

Bruschetta di peperoni



Zutaten für vier Personen:

8 Scheiben Ciabatta
1 1/2 gelbe Paprika
1 1/2 rote Paprika
6 Olivenöl
1 kleiner Bund Petersilie
1 EL Paniermehl
1 EL Kapern
1 kleine Knoblauchzehe
3 EL Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Paprika putzen, in 1 cm dicke Streifen schneiden und die Schalen wegschneiden. Dazu die Streifen mit der Hautseite nach oben auf ein Schneidbrett legen und mit einem Kartoffelschäler mit sägenden Bewegungen die Haut abmachen.



2. Die Paprikastreifen in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl bei milder Hitze 6-8 Minuten schmoren.

3. Knoblauch fein hacken. Mit einer Prise groben Meersalzes mit der Klinge eines Kochmessers zerdrücken bzw. zu einer Paste verarbeiten. Petersilie und Kapern fein hacken, mit Paniermehl, 3-4 EL Olivenöl, 3 EL Aceto Balsamico und der Knoblauchpaste vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Brotscheiben leicht anrösten, Paprikastreifen in der Sauce wenden und auf die Brote verteilen. Die fertigen Brote noch mit etwas Olivenöl besprühen.

Hinweise:

Man kann die Paprika auch bei 180° im Backofen ca. 25-30 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft, und dann die Haut abziehen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, Röstbrote, vegetarisch, italienisch

Rezept und Fotos: Walter
Stand 24.01.2021