

Zucchini Rezepte

Bruschetta mit Zucchini und Pecorino

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Backen, Brot, Einfach, Imbiss, Schnell

200 g	Zucchini	1	mittelgr. Tomate
1	Unbehandelte Limette	5	Essl. Olivenöl
40 g	Frischer Pecorino (oder - Parmesan, im Stück)		Salz und Pfeffer aus der - Mühle
1	große Bund Basilikum	1	Baguette
1	Knoblauchzehe		

Zucchini waschen, die Enden abschneiden. Die Zucchini zuerst in dünne Scheiben, dann in sehr feine Würfel schneiden, limettenschale dünn abreiben, Limette auspressen. Pecorino auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Basilikumblätter von den Stielen zupfen.

12 große Blätter beiseite legen. Die restlichen Blätter fein schneiden. Knoblauch ungeschält halbieren. Tomate halbieren.

Limettenschale und 2 El Saft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Pecorino, geschnittenes Basilikum und Zucchiniwürfel zugeben. Baguette in 12 Scheiben schneiden und unter dem heißen Backofengrill goldbraun backen.

Die Brote mit Knoblauch und Tomate einreiben.

Die Baguettescheiben zuerst mit einem großen Basilikumblatt belegen, dann die Zucchiniwürfel darauf verteilen.

Die Bruschette auf Tellern oder einer Platte anrichten.

: Pro Portion: 218 kcal

: Zubereitung: 20 Minuten