

Pikante Röstbrote

30 Minuten

Zutaten

(4 Portionen) 2 kleine Zucchini, 4 rote Peperoni, 1 Knoblauchzehe, 4 EL Rapsöl, 2 EL dunkler Balsamicoessig, 1 Prise Zucker, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 4 Scheiben Weizenschrotbrot, 1 Packungen Petrella Peppasweet, einige Basilikumblättchen, einige Schnittlauchstängel, Außerdem: Küchenkrepp



So wird's gemacht

- Zucchini waschen und längs in Scheiben schneiden. Peperoni waschen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Für die Marinade Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden, mit Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und Zucchini mit Peperoni darin marinieren.
- Zucchini und Peperoni in einer Grillpfanne ca. 10 Minuten rundherum braten und auf Küchenkrepp abkühlen lassen. Brot toasten und mit 6 TL Petrella bestreichen. Restlichen Petrella in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und Peperoni damit füllen.
- Zucchini grob hacken und Brote damit belegen. Peperoni darauf anrichten und Röstbrote mit Basilikum und Schnittlauch garniert servieren