Gemüse-Crostini

Zutaten	(für 4 Portionen)
2	Brötchen (oder 4 Scheiben Brot)
½	Zucchini
1-2	Tomaten
1	Gelbe Paprika
100-150 g	Mozzarella oder Schnittkäse (z.B. Gouda)
1 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
	Italienische Kräuter

Zubereitung:

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Paprika vom Stiel und den Kernen entfernen und waschen. Zucchini ebenfalls waschen, Enden entfernen und unschöne Stellen herausschneiden. Tomaten waschen und entkernen. Mozzarella abtropfen lassen. Alles in kleine Würfel schneiden.

3. Das Gemüse mit dem Öl, Salz und Pfeffer kurz in der Pfanne andünsten und mit italienischen Kräutern würzen. Nach kurzem Abkühlen mit dem Käse vermengen.

4. Brötchen halbieren oder diagonal in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und die Gemüse-Käse-Mischung darauf verteilen. Crostini im Backofen kurz überbacken.

Tipp: Die Gemüsemischung kann bereits am Vortag vorbereitet werden. Es kann auch Brot verwendet werden, das schon etwas trocken geworden ist und ansonsten vielleicht nicht mehr gerne gegessen worden wäre. Durch den Belag sind die Crostini trotzdem saftig.

Guten Appetit!