



## MEIN GENUSS



### Zweierlei Bruschetta



**It's a match!**

It's a match! Das Bruschetta Gewürz gibt deinen Häppchen den klassischen Geschmack!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt Tomaten waschen, das Grün entfernen. Anschließend in Hälften zerteilen und fein würfeln. Den Knoblauch fein zerkleinern. Das Ganze vermischst du mit den Tomatenstücken und 1 bis 2 Teelöffeln unseres Bruschetta Gewürzes. Ruhe-/Kühlzeit: 2 Stunden.
- 2 Währenddessen den **Ofengrill auf 250° C** vorheizen. Die Paprika putzen und vierteln. Mit der Hautoberseite legst du sie auf das Backblech. Im oberen Ofendrittel Paprika rösten, bis die Haut beginnt, sich schwarz zu färben (ca. 8 bis 10 Minuten). Zum Abkühlen mit einem feuchten Küchenpapier abdecken.
- 3 Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze bzw. 180° C Umluft umschalten. Die Bruschetta-Brotscheiben auf einem Blech auslegen, mit Olivenöl beträufeln. **10 Minuten** auf der mittleren Schiene rösten. Mit einer halbierten Knoblauchzehe reibst du über die Brotscheiben.
- 4 Die Haut der Paprika entfernen. Das Gemüse klein schneiden. Den grob zerkrümelten Ziegenfrischkäse mischst du mit der gewaschenen und trocken geschleuderten Rauke vorsichtig mit der Paprika. Diese Mischung verteilst du auf den Brotscheiben. Ebenso verfahrst du mit den gewürzten Tomaten.
- 5 Als letzten Schritt Thunfisch abtropfen und grob zerteilen. Kapern, Schalotte und restlichen Knoblauch fein hacken. Die Schalotte dünstest du zusammen mit Kapern und Knoblauch in 1 EL Öl an. Den Thunfisch und grob gehackte Petersilie hinzugeben und auf den Broten verteilen. Balsamico, restliches Olivenöl und Gewürze vermischen und über die Bruschetta träufeln.

### Zutaten

4 Fleisch- oder Strauchtomaten  
2 TL Bruschetta Gewürz  
0.5 rote Paprikaschote  
0.5 gelbe Paprikaschote  
4 Knoblauchzehen  
9 EL Olivenöl  
2 Ciabatta  
80 g Ziegenkäse (Taler)  
1 Dose Thunfisch (ca. 190 g Füllmenge)  
2 TL Kapern  
1 Schalotte  
50 g Rauke  
1 EL Balsamico  
Zucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 22.12.2026.