



Bruschette mit Zucchini und Parmesan

Zutaten für 12 Stück

12 Scheiben Weißbrot, 1 Zucchini ca. 150g, 3 EL Olivenöl, 1 kleines Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, 1 EL Pinienkerne, 100g Parmesan.

Zucchini waschen und von den Enden befreien, dann in kleine Würfel schneiden (ca. ½ cm). In einer Pfanne 1 El Öl erhitzen, die Zucchiniwürfel darin leicht braun anbraten.

Inzwischen die Petersilie waschen, die Blättchen sehr fein hacken. Knoblauch schälen und durchpressen. Petersilie, Knoblauch, restliches Öl und den Zitronensaft verrühren. Zucchini unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pinienkerne ohne fett in einer kleinen Pfanne goldgelb rösten. Parmesan zerkrümeln.

Die Brorscheiben Toasten oder im Backofen unter dem Grill goldbraun rösten. Zucchini, Parmesan und Pinienkerne darauf verteilen.

Dazu empfehlen wir aus unserem Onlineshop einen knackigen Pinot Grigio aus dem Veneto:

<http://wein64.de/Adria-Conviviale-Pinot-Grigio->

Guten Appetit!