

Sauerteigbrot mit Grillgemüsesalsa, Parmigiano Reggiano und frischen Kräutern - Rezept von CHAR-BROIL®

Veggie-Fans aufgepasst: Hier kommt der Hit für gemütliche Grillabende, bei denen es gerne auch einmal eine vegetarische Vorspeise sein darf. Die Veggie Bruschetta vom Grill ist nicht nur optisch ein echtes Highlight, sondern überzeugt auch beim Geschmack!

Zubereitungszeit: 20 Min.

Portionen: 2

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 4 Scheiben Weizen-Sauerteigbrot (fingerdick)
- 2 Zucchini
- 2 Auberginen
- 2 Ochsenherztomaten
- 2 gelbe Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knolle geräucherter Knoblauch
- etwas kaltgepresstes Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Für das Topping:
 - Majoran oder Oregano
 - griechisches Basilikum (kleinbättrig)
 - Fenchelkraut oder Dill
 - 200 g Parmigiano Reggiano (am Stück)

Zubereitung

Schritt 1

Den Grill auf ca. 300-350 °C vorheizen. Dann Zucchini, Zwiebel, Paprika, Auberginen und Ochsenherztomaten halbieren und auf den heißen Grill legen, um sie rundherum schwarz anzugrillen (ca. 8 Min.). Nur Mut – es soll am Ende verkohlt aussehen! Die geräucherte Knoblauchknolle gänzlich halbieren und mit den Schnittflächen ebenfalls auf den Rost legen. Sie muss nicht schwärzen, kann aber.

Schritt 2

Sobald das Gemüse von außen schön geschwärzt ist, ist es auch innen gar und schön weich. Nun kannst Du das Fruchtfleisch auskratzen und so von der verkohlten Haut ziehen. (Die geschwärzte Haut kann weg.) Das funktioniert am besten mit einem Esslöffel oder Messerrücken. Die Paprika zusätzlich entkernen.

Schritt 3

Den angegrillten Knoblauch vom Grill nehmen und die Zehen einfach aus der Knolle drücken.

Schritt 4

Das Brot schneiden und von beiden Seiten bei ca. 280 °C kross angrillen.

Schritt 5

Währenddessen das Gemüse und etwas geräucherten Knoblauch (Menge je nach Belieben) grob durchhacken, ordentlich vermengen, salzen und pfeffern.

Schritt 6

Nun das knusprige Brot vom Grill nehmen und die Gemüsesalsa darauf anrichten.

Schritt 7

Jetzt geht's ans Topping: Je nach Geschmack noch ein paar Salzflöckchen obendrauf geben, Parmesan frisch drüber hobeln, einen Spritzer Olivenöl dazu, frische Kräuter und... Buon Appetito!

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™

€ 499,99



CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill

€ 369,99

Hervorragend

