

Rezept

# Bunte Paprika-Crostini

Ein Rezept von Bunte Paprika-Crostini, am 19.04.2024

## Zutaten

Je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1 EL</b> Aceto balsamico	1/8 l Gemüsefond (aus dem Glas)
<b>1 TL</b> frisch gehackter Thymian	Salz
Pfeffer	<b>12</b> dünne Scheiben Baguette

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und hacken.
2. Öl erhitzen, Paprikawürfel darin 3 Min. andünsten. Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten. Tomatenmark einrühren, mit Essig und Fond ablöschen. Thymian zufügen. Alles offen unter gelegentlichem Rühren 5 Min. schmoren lassen. Salzen, pfeffern.
3. Ofen auf 250° (Umluft 230°) oder Backofen-Grill vorheizen. Brote auf dem Rost im Ofen oder unter dem Grill (2. Schiene von unten) in 4-5 Min. knusprig werden lassen, mit Paprikamischung belegen.