

Rezept

Bunte Paprika-Crostini

Ein Rezept von Bunte Paprika-Crostini, am 15.12.2025

Zutaten

Je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 EL Aceto balsamico	$\frac{1}{8}$ l Gemüsefond (aus dem Glas)
1 TL frisch gehackter Thymian	Salz
Pfeffer	12 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.