

Rezept

# Frühlings-Bruschetta

Ein Rezept von Frühlings-Bruschetta, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> großer Kohlrabi (ca. 600 g)	<b>2</b> Möhren (ca. 250 g)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>5 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>1 Bund</b> Dill
<b>50 g</b> ital. Hartkäse im Stück (z. B. Grana Padano)	<b>12 Scheiben</b> Ciabatta- oder Baguettebrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

## Zubereitung

1. Kohlrabi und Möhren putzen, schälen und waschen. Alles in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. 3 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Das Gemüse darin andünsten. Knoblauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Min. bissfest dünsten.
2. Die Zitrone waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, die Zitrone halbieren und 1 Hälfte auspressen. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und hacken. Zum Schluss Zitronenschale, -saft und Dill zum Gemüse geben, unterheben und alles vom Herd nehmen. Auskühlen lassen.
3. Den Käse reiben und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben toasten und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Das Gemüse auf den Broten verteilen und anrichten. Mit Pfeffer würzen.