



## Bruschetta mit Paprika und Kräutercreme

### Zubereitung

1. Frischkäse mit den Kräutern cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Paprika in Stücke, die Zwiebel würfeln und die Oliven in Ringe schneiden.
3. Die Zwiebel in der Pfanne anschwitzen und die Paprika dazugeben. Für circa 5 Minuten in der Pfanne ziehen lassen. Kurz vor Ablauf der Zeit die Oliven dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Brotscheiben in einer Pfanne anrösten, mit dem Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Danach mit dem Frischkäse bestreichen und das Gemüse darüber geben. Lauwarm servieren.



### Zutaten

- 4 Scheiben Mestemacher ITALIENISCHES Bio Landbrot
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- etwas Olivenöl
- 200 g Frischkäse
- 1 Bund Kräuter, fein gehackt (z.B. Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)
- 2 rote Paprika
- eine Handvoll Oliven
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen