

# Bruschetta con stracciatella e zucchini al forno

Viani



## Bruschetta mit Stracciatella und gebackenen Zucchini

### ZUBEREITUNG

Die Zucchini in circa 0,5 cm große Würfel schneiden, die Knoblauchzehe andrücken und die Schale entfernen. In einer Pfanne Olivenöl leicht erhitzen und die Zucchini mit dem Knoblauch darin goldbraun braten.

In einer Schale 3 EL Olivenöl, den Abrieb einer halben Zitrone, Balsamico Essig, etwas Zitronensaft, halbierte Kapernäpfel und die gehackten Thymianblätter vermischen. Anschließend die Marinade mit Salz und ordentlich Pfeffer abschmecken. Die gegarte Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls zur Marinade geben. Die noch warmen Zucchiniwürfel hinzufügen und alles gut vermischen.

Das Weißbrot in der Pfanne rösten und mit der Schnittfläche einer halbierten Knoblauchzehe einreiben. Erst die Stracciatella und dann die Zucchini auf dem Brot drapieren. Zum Abschluss noch einmal etwas von der Marinade darüber träufeln und mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

### ZUTATEN

1 Kleine Zucchini  
2 Knoblauchzehen  
Natives Olivenöl extra  
1 Bio Zitrone  
1 EL Balsamico Bianco  
12 Kapernäpfel  
3-4 Zweige Thymian  
Salz und Pfeffer  
Je nach Größe, 4-8 Scheiben  
Weißbrot oder Ciabatta  
250 g Stracciatella Naturale