

# Röstbrot mit Paprikapaste

## Bruschetta ai peperoni



### Zutaten für 10 Stück:

10 Scheiben Weißbrot (z.B. von Parisienne oder Ciabatta)  
2 große rote Paprika  
2 große Knoblauchzehen  
100 g Ziegenfrischkäse  
1 Msp Harissa  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Paprika waschen, halbieren, entkernen und die weißen Häute weg-schneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in eine backofengeeignete Form setzen und bei 180° etwa 30 min im Backofen garen. Nach der Hälfte der Zeit die ungeschälten Knoblauchzehen mit-garen. Dann die Schoten mit einem feuchten Küchentuch bedecken, leicht abkühlen lassen, in Streifen schneiden und die Haut abziehen.

2. Das Innere der Knoblauchzehen mit den Paprikastreifen in einem Blitzhacker fein pürieren. Abkühlen lassen.

3. Die Masse mit dem Frischkäse verrühren. Mit Harissa, Salz und Pfeffer pikant würzen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

4. Nicht zu dicke Weißbrotscheiben im Toaster hellbraun rösten, mit der Paprikacreme bestreichen.

### Hinweise:

Eventuell statt Harissa 1 fein gehackte getrocknete Chilschote untermischen.

Rezeptanregung und Foto im Restaurant Porto Cervo, München, Mai 2011

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Partygerichte, Röstbrote, vegetarisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023