



Bruzzler mit Paprika-Tomaten-Salat

1 Pk. WIESENHOF Bruzzler original oder Bruzzler Chili Bomb
2 bunte Paprikaschoten
6 EL Olivenöl
300 g Kirschtomaten
150 g Schafskäse
1/2 Bund Basilikum
1 Baguettebrötchen
2 EL Essig
Salz, schwarzer Pfeffer
50 g schwarze Oliven o. Stein

Schritt 1

Paprika waschen, vierteln, Kerne und weiße Rippen entfernen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Paprikaschoten in 2 cm große Stücke schneiden und darin anbraten. Abkühlen lassen.

Schritt 2

Tomaten waschen und halbieren. Schafskäse in Würfel schneiden. Basilikum abbrausen, trockentupfen und die Blättchen fein hacken.

Schritt 3

2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Baguettebrötchen in kleine Würfel schneiden und in dem heißen Öl knusprig braten.

Schritt 4

Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken. Mit restl. Olivenöl und Essig verschlagen. Paprika, Tomaten, Schafskäse, Oliven und Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Basilikum bestreuen.

Schritt 5

Bruzzler knusprig grillen, mit dem Tomaten-Paprika-Salat servieren.