



Granatapfel Bruschetta

Vor- und Zubereitung: ca. **10 - 12 Min.**

„Bruschetta einmal anders“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 **halbes Brot** (z.B. Baguette)
- 1 - 2 **Granatäpfel**
- etwas **Olivenöl**
- Salz
- Pfeffer
- etwas **Oregano & Petersilie**
- 1 - 2 **Knoblauchzehen**
- gehobelter **Pecorino oder Parmesan**

Zubereitung:

1. Das Brot in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Grill bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten knusprig grillieren.
2. Die Granatäpfel schälen und säubern. Die Frucht mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Danach den Oregano und die Petersilie zerkleinern, zu den Granatäpfeln geben und alles gut mischen.
3. Den Knoblauch halbieren und über die gegrillten Brotscheiben reiben. Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen und mit den marinierten Granatäpfeln belegen.
4. Gehobelter Pecorino oder Parmesan auf die Bruschettas verteilen und danach servieren.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** (www.kukissima.ch):



Set Olivenöl „Entdeckung“ 3x5dl
RALDA & FRIENDS
N° art. 120106



Käsehobel aus Buche klein 10x30x8.5cm
HEIDI CHEESE LINE
N° art. 90000822

Bon Appetito!
Giàna

