

Schwyter  
FEINBÄCKEREI



REZEPTIDEE **JANUAR**

# SCHNELLES GEMÜSEBROT

[WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)

# SCHNELLES GEMÜSEBROT

Schwyter  
FEINBÄCKEREI

NOCH RESTGEMÜSE IN DER KÜHLSCHRANKSCHUBLADE? ETWAS BROT IM BROTKASTEN?  
UND KÄSE DA? WUNDERBAR!

## ZUTATEN

Frisches oder altes Brot  
Gemüse (zB. Karotten,  
Zucchini, Peperoni, Pilze,  
Auberginen..)  
Gut schmelzender Käse  
(zB. Mozzarella, Fontina,  
Raclettekäse, Taleggio..)  
Olivenöl  
Kräutersalz

## ZUBEREITUNG

1. Die Karotten und die Zucchini raffele ich, die Peperoni schneide ich in kleine Stücke. Das Gemüse gebe ich in eine Schüssel, träufle etwas Olivenöl rein, salze es mit Kräutersalz und vermische es. Fertig. Lässt sich auch vorbereiten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Nun werden die Brotscheiben nur noch mit Gemüse und Mozzarella oder anderem gut schmelzenden Käse belegt und im Ofen zwischen 180°-200° rund 10-15 Minuten gebacken.

En Guete!

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER [WWW.SCHWYTER.COM](http://WWW.SCHWYTER.COM)