Nestlé HIRZ Hüttenkäse

BRUSCHETTA COURGETTE ET COTTAGE CHEESE À LA CIBOULETTE

Temps de préparation: env. 15 min
Pour 4 personnes

- **Pain blanc, par ex. Parisette**
- **2-3 CS d'huile d'olive**
- **2-3 courgettes**
- **2 poignées de tomates dattes**
- **1 CS de câpres en saumure (facultatif)**
- **1 petit piment fort**
- **1 gousse d'ail**
- **200 g de cottage cheese à la ciboulette**
- **Basilic frais et persil**

1 Préchauffer le four à 160 °C. Couper le pain en tranches et le faire griller au four jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

2 Couper les courgettes en fines tranches, couper les tomates en deux. Hacher finement le piment et l'ail et faire revenir brièvement dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les courgettes, les tomates et les câpres, bien faire revenir le tout. Assaisonner avec du sel de mer et du poivre noir à volonté.

3 Arroser les tranches de pain avec un peu d'huile d'olive, garnir avec le cottage cheese et les légumes revenus à la poêle. Parsemer de fines herbes fraîches, saler et poivrer légèrement.