



# Hüttenkäse

## BRUSCHETTA MIT ZUCCHINI & SCHNITTLAUCH HÜTTENKÄSE

Dauer: ca. 15 Min.  
Für 4 Personen

- Weissbrot, z.B. Parisetto
- 2-3 EL Olivenöl
- 2-3 Zucchini
- 2 Handvoll Datteltomaten
- 1 EL gesalzene Kapern (Optional)
- 1 kleiner scharfer Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Hüttenkäse Schnittlauch
- Frischer Basilikum und Petersilie

**1** Backofen auf 160° C vorheizen. Brot in Scheiben schneiden und im Backofen knusprig-braun rösten.

**2** Zucchini in feine Scheiben schneiden, Tomaten halbieren. Chili und Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl leicht anbraten. Zucchini, Tomaten und Kapern zufügen, gut anbraten, nach Geschmack mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

**3** Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln, mit dem Hüttenkäse und dem gebratenen Gemüse belegen. Frische Kräuter darauf verteilen und nach Belieben mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.