

Gemüse-Frischkäse-Türmchen

FERTIG IN
30 MIN.



ZUTATEN

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Glas Tapenade
- 8 bioladen*getrocknete Tomaten
- 1 Rolle Ziegenfrischkäse
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL bioladen*Brat-Olivenöl
- Thymian
- Rosmarin
- Salz · Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Zucchini und Auberginen in Scheiben schneiden und mit Rosmarin und 1 Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Aubergine in Scheiben auf Küchenkrepp abtropfen.
3. Auf die Auberginenscheibe 1 Messerspitze Tapenade, 1 getrocknete Tomate und 1 Scheibe Ziegenfrischkäse setzen.
4. Zum Schluss die gebratene Zucchini drauflegen und mit etwas frischem Thymian bestreuen.
5. Nach Belieben noch mit der klein geschnittenen Lauchzwiebel garnieren.



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de/rezepte