KIKKOMAN

Teriyaki-Pilz-Bruschetta

Gesamtzeit **35 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Marinierdauer **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.316 kJ / 829 kcal

Fett: **45 g** Eiweiß: **28 g**
Kohlenhydrate: **85 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

2 Scheiben	Brot
300 g	Austernpilze
4 EL	Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig und Rauchgeschmack
2	Knoblauchzehen
2	cm Ingwer
Plus:	
8	Kirschtomaten
0,5	Zucchini
1 EL	Kürbiskerne
1 EL	Sonnenblumenkerne
1 Handvoll	Parmesanflocken
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Schritt 2

Pilze in gleichmäßige Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und in Kikkoman Teriyaki BBQ-Sauce marinieren, Knoblauch und Ingwer hinzufügen. Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 3

Champignons auf einer bei hoher Temperatur vorgeheizten Fläche ca. 10–15 Minuten goldbraun grillen. Nach der Hälfte der Grillzeit Kirschtomaten und Zucchini hinzugeben und auf beiden Seiten grillen.

Schritt 4

Gegrilltes Gemüse in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Schritt 5

Brot mit Olivenöl beträufeln und grillen.

Schritt 6

Auf jede gegrillte Brotscheibe Champignons, Tomaten und Zucchini legen. Geröstete Kerne, Parmesanflocken und frisch gemahlenen Pfeffer nach Geschmack hinzufügen.