

Gegrillte Gemüsebruschetta mit Sojasaucen-Marinade



Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **10**

Zutaten für 4 Personen

Für den Belag:

1 Zucchini

None:

1 gelbe Paprika

1 rote Paprika

125 g Cherrytomaten

4 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch

Für das Bruschetta:

0 Olivenöl

200 g Ricotta

1 großes Baguette

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und putzen. Die Zucchini in Streifen schneiden. Paprika halbieren und in Stücke schneiden.
2. Das Gemüse mit den Cherrytomaten in eine Schüssel geben und mit vier Esslöffeln Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch und einem Schuss Olivenöl marinieren.
3. Im Kühlschrank für ca. 1 bis 1 ½ Stunden durchziehen lassen.
4. Das Baguette in Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl bestreichen.
5. Das Gemüse und das Brot am Grill von beiden Seiten kurz grillen. Die gegrillten Brotscheiben mit Ricotta bestreichen. Mit dem gegrillten Gemüse belegen und noch warm servieren.

Guten Appetit!