

Rezept

Bruschetta mit Mediterranem Gemüse und italienischem Kräuterdip

Anzahl Personen: 4

Zubereitungszeit: ca. 20 min



Zutaten

ca. 400 g iglo Veggie Love Gemüse
á la Mediterran
8 mittelgroße Scheiben Bauernbrot
2 Knoblauchzehen
2 Handvoll Basilikum

Für Kräuterdip

6-8 EL iglo Italienische Kräuter
400 g veganer Joghurt
2-4 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Dip veganen Joghurt mit Zitronensaft, den **italienischen Kräutern**, Salz und Pfeffer pürieren.
2. Das **mediterrane Gemüse** nach Packungsanweisung zubereiten, abkühlen lassen.
3. Die Brotscheiben mit halbierten Knoblauchzehen einreiben, in einer Grillpfanne mit etwas Öl oder auf dem Grill unter Wenden rösten. Das mediterrane Gemüse auf die Brote verteilen, mit Basilikumblättchen garnieren, den Dip darüber träufeln und dazu servieren.

Pro Portion ca. 2822 kJ, 674 kcal, E 29 g, F 38 g, KH 56 g