

Rotkohl-Bruschette

Zutaten für 4 Personen

300 gr Rotkohl
1 Frühlingszwiebel
2 EL Balsamico
4 EL Olivenöl
½ TL Salz
Pfeffer
Baguette
Fleur de Sel

Zubereitung

300 gr Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. 1 Frühlingszwiebel fein hacken und das Grün in feine Ringe schneiden.

Für die Sauce : Basilikum, Olivenöl und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen.

Den Rotkohl und die Zwiebeln begeben und gut mischen. Mit Pfeffer abschmecken.

12 Baguette-Scheiben in einer Bratpfanne ohne Fett langsam rösten.

Baguette Scheiben rausnehmen, Rotkohl darauf verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Fleur de Sel garnieren.

Wir wünschen „Guten Appetit“

