

Sommerlicher St Céols mit Grillgemüse

Informations



Zutaten

- 1 St Céols
- 200 g Tomatenpaste „Tapenade“ von Sud'n'Sol
- 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Tomate
- 1 Bund Mini-Basilikum
- 5 cl O-Med-Olivenöl
- Piment d'Espelette von Albert Ménès
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Tomatenchips zubereiten. Dazu den Backofen auf 70 °C vorheizen, die Tomate in dünne Scheiben schneiden, dann auf ein Backpapier legen und für ca. 2 Stunden in den Ofen geben.
2. Die Zucchini und die Aubergine in dünne Scheiben schneiden und grillen, sodass sie ein schönes Gittermuster bekommen.
3. Die Paprika rösten, bis die Haut teilweise schwarze Blasen wirft – so lässt sie sich leichter abziehen – und anschließend wie das restliche Gemüse grillen.
4. Käse mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Die Oberseite und die Ränder des St Céols mit der Tomatenpaste einstreichen und den Käse vollständig mit dem Grillgemüse bedecken.
6. Mit Olivenöl beträufeln und mit Mini-Basilikumblättern garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Für dieses Rezept können je nach Lust und Laune auch andere Pasten „Tapenade“ aus der Sud'n'Sol-Kollektion (Paprika, Spargel, Pilze ...) verwendet werden.