

# Sommerliche Tartine mit Délice d'Argental

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 120 g Délice d'Argental
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 cl Olivenöl
- ½ Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsschritte

1. Das gesamte Gemüse waschen, schälen und würfeln.
2. Das Ganze bei großer Hitze in heißem Olivenöl anbraten. Sobald das Gemüse leicht Farbe angenommen hat, die Hitze reduzieren und 5 bis 6 Minuten köcheln lassen. Die geschälten und zerdrückten Knoblauchzehen hinzufügen. Mit feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
3. Währenddessen den Käse in Stifte schneiden. Die Brotscheiben auf einen Bogen Backpapier legen, mit dem Gemüse belegen und mit dem Käse abschließen.
4. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
5. Die Tartines für 7 bis 8 Minuten in den Ofen schieben.
6. Wenn der Käse geschmolzen ist, aus dem Ofen nehmen und heiß mit einem Salat servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie etwas gerösteten Speck zum Gemüse hinzufügen.