



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

warme Früchte-Bruschetta

Zutaten für 4 Personen:	
	1 Päckchen Erdbeeren
4 Scheiben Kranzkuchen	2 Kiwi
Butter, Zucker	2 Tomaten
	1 Stängel Basilikum
	Honig, Zitronensaft

Zubereitung:

Vermischen Sie Butter mit etwas Zucker und bestreichen sie Kranzkuchen von beiden Seiten mit der Butter-Zuckermischung.

Heizen Sie den Backofen auf 180° vor und backen die Kranzkuchenscheiben 5 Minuten knusprig.

Schneiden Sie Erdbeeren, Kiwis und Tomaten in kleine Würfel, vermischen die Würfel mit etwas Basilikum und marinieren den Früchte-Tomatensalat mit Zitronensaft und Honig.

Richten Sie auf den warmen Kranzkuchenscheiben die marinierten Früchte-Tomaten an. Sofort servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer