



GRILLIERTE GEMÜSE-BRUSCHETTA MIT SOJASAUCCEN-MARINADE

Zutaten für 4 Personen

1 Zucchini
2 Peperoni (gelb und rot)
125 g Cherrytomaten
4 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam
Olivenöl
200 g Ricotta
1 grosses Baguette

Die Zucchini in Streifen, Peperoni in Stücke schneiden. Das Gemüse mit den Cherrytomaten in eine Schüssel geben und mit vier Esslöffeln Teriyaki-Sauce mit geröstetem Sesam und einem Schuss Olivenöl marinieren. Im Kühlschrank für ca. 1 bis 1 ½ Stunden durchziehen lassen. Das Baguette in Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl bestreichen. Das Gemüse und das Brot am Grill von beiden Seiten kurz grillieren. Die grillierten Brotscheiben mit Ricotta bestreichen. Mit dem gegrillten Gemüse belegen und noch warm servieren.

www.kikkoman.ch/www.freaksforfood.ch