

Köstlich kochen mit altem Brot. Stopp füttern: für eine gesunde Taubenpopulation

Altes Brot- Bruschetta



Brot ^{esch} guet für dech
ned für mech.





Altes Brot- Bruschetta

VORSPEISE für 4 Personen

ZUTATEN

- 300 g altes Brot, in Scheiben geschnitten
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 200 g Mozzarella
- Salz, Pfeffer, Oregano
Basilikum oder
Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Brotscheiben in Bratpfanne rösten oder toasten. Olivenöl mit gepresstem Knoblauch mischen und über Brotscheiben verteilen.

Tomaten in Würfel schneiden und auf die Brotscheiben legen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen.

Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Belegte Brotscheiben bei 200° C in der Backofenmitte etwa 8 Minuten backen.

Nach Belieben Basilikum oder Schnittlauch darüber streuen. Sofort servieren.

En Guete!



*Brot esch
guet für dech
ned für mech.*

Zuviel Futter...

...gibt viel Kot

...macht krank

...führt zu starker Vermehrung

Weitere Tipps und Infos:

www.tauben.stadtluzern.ch

Stadt Luzern, Umweltschutz

Tel. 041 208 83 40