Mittelmeer Bagel

1 großer Bagel, besonders gut passt Mohn

3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

½ rote Paprikaschote, gehackt

½ gelbe Paprikaschote, gehackt

½ kleine Aubergine, in kleine Stücke geschnitten

25 g getrocknete Tomaten, gehackt

2 EL Tomatenmark

2 EL Rotwein

Salz, Pfeffer

2-3 EL frische gehackte Petersilie und Basilikum

25 g Parmesan gerieben

Zubereitung:

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch, Paprika und Aubergine zugeben, ca. 5 Minuten dünsten bis das Gemüse weich ist. Tomaten, Tomatenmark und Rotwein unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Bagel waagerecht in zwei Hälften schneiden und toasten. Jede Bagelhälfte mit der Gemüsemischung bestreichen, mit frischen Kräutern bestreuen. Mit Basilikumblättern dekorieren und servieren.

Guten Appetit!

Z.A. rue André Ampère · F-57350 Schoeneck
Tel.: +33 (0) 38 78 46 860 · Fax: +33 (0) 38 78 46 861
info@bake-line.com · www.bake-line.com

Bakeline*