Cavaliere italiano

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk
KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

200 g	Tomaten
10 g	Knoblauchzehen, geschält
5 g	Peperoni, rot
1 g	Oregano, getrocknet
2 g	Kurkuma
40 g	Olivenöl
2	Eier, Größe L
100 g	Parmesan, gerieben
etwas	Salz, Pfeffer und Muskat
8	Toastbrot Scheiben
40 g	Olivenöl

Gerhards Genuss Tipp:
Ihr könnt auch Marzano-Tomaten aus der Konserve verwenden oder den Parmesan durch Pecorino tauschen. Perfekt für die schnelle Campingküche: Das Gericht kann auch in der Pfanne gemacht werden.

IN DER KÜCHE

1. Tomaten waschen, Strunk entfernen, grob geschnitten in einen Zerkleinerer geben.
2. Knoblauch, Peperonici, Oregano, Kurkuma sowie Olivenöl beigeben und vermischen.
3. Jetzt Eier sowie Parmesan beifügen und nochmals kurz mixen.
4. Auf ein Blech gießen, Toastbrotscheiben darin wenden und so lange darin liegen lassen, bis alles aufgesogen ist.
5. Deshalb ist dies auch ein gericht, welches man im Vorfeld vorbereiten kann.

AM GRILL

1. Den Grill mit einer Grillplatte bei 200-220°C vorheizen.
2. Olivenöl auf die Grillplatte geben und die Toastbrotscheiben auf beiden Seiten bei geschlossenem Deckel ausbacken.
3. Die Cavaliere italiano halbieren und als Snack oder Beilage servieren

Vorbereitungszeit: 10 Minuten // **Grillmethode:** Direkt bei 200- 220°C // **Garzeit:** 8-10 Minuten