



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

- Proseco und Bruschetta**
- \*\*\*\*\*
- Peperoni mit Thunfischfüllung**
- \*\*\*\*\*
- Bohnensalat mit Entenbrust**
- \*\*\*\*\*
- Gefüllte Pfirsiche**

**Zutaten:** **Zubereitung:**

**Proseco und Bruschetta**

<p>8 Stk      Brotscheiben</p> <p>2 Stk      Tomaten Oregano      frisch od. getrocknet Salz Pfeffer      aus der Mühle</p> <p>2 Stk      Knoblauchzehen Oliveöl</p>	<p>Brotscheiben im Backofen bei 180°C anrösten.</p> <p>Tomaten überbrühen, enthäuten und entkernen. Fruchtfleisch würfeln und mit Oregano mischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.</p> <p>Knoblauchzehen schälen und halbieren. Das geröstete Brot damit einreiben und Oliveöl darüber träufeln. Tomatenfruchtfleisch auftragen und sofort servieren.</p>
--	--