

ROUGETTE VEGAN! Grill- & Ofentaler mit Oliven und Tomaten



Zutaten für 4 Personen:

- 1 ROUGETTE VEGAN!**
- Grill- & Ofentaler Paprika 140 g**
(Sorte nach Wahl)
- 250 g Kirschtomaten
- 150 g Schwarze Oliven
- 2 EL Olivenöl
- 1 Baguette
- 4 Zweige Thymian
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, halbieren und in eine Auflaufform legen, schwarze Oliven dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Kräutern würzen. Den ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler auf die Tomaten und Oliven legen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen.
2. Baguette schneiden. Die Baguettescheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. In dem schon vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze 200°C / Umluft 180°C) ca. 10 Minuten backen.
3. ROUGETTE VEGAN! Grill- und Ofentaler mit Tomaten und Oliven aus dem Backofen nehmen und mit Baguette servieren.

Vorbereitungszeit ca. 10 Minuten
Gesamtzeit ca. 40 Minuten