

REZEPT

Bruschetta mit Auberginen

Bruschetta ist eine leckere mediterrane Vorspeise, die im Handumdrehen zubereitet ist. Dafür kann das rustikale Veit Grand Cru Baguette sowie das Veit Parisienne Baguette verwendet werden.



Zubereitungszeit: ca. 20 min

Zutaten für 4-6 Portionen:

- 4-6 Scheiben Baguette z.B. Veit Grand Cru oder Parisienne Baguette
- 2 Auberginen
- etwas Salz
- 4 Kirsch-Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 TL Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 TL Basilikum, gehackt
- 2 TL Petersilie, gehackt
- 2 TL Schnittlauch, gehackt
- etwas Pfeffer
- Mozzarella oder Schafskäse (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Auberginen waschen, trockenreiben und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, etwas Salz darauf streuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
2. Tomaten halbieren, die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden. Beides mit 1 TL Olivenöl mischen. Mit den durchgedrückten Knoblauchzehen und den frischen, gehackten Kräutern vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse auf den Auberginenscheiben verteilen und nach Belieben zusätzlich mit Mozzarella oder Schafskäse belegen. Anschließend für etwa 15 min bei 200°C überbacken.

4. In der Zwischenzeit die Brotscheiben rösten und anschließend mit 1 TL Olivenöl beträufeln. Die belegten Auberginenscheiben aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Schließlich die Auberginenscheiben auf die gerösteten Brotscheiben legen und sofort servieren.

Tipp: Die Bruschetta passen auch gut als Beilage zu Würstchen, Steaks und anderem Grillgut. Je nach Geschmack können die überbackenen Auberginenscheiben mit einem Spritzer Balsamico-Essig garniert werden.

Wir wünschen einen guten Appetit!