

Italienische Rezepte

Bruschetta mit Auberginen und Tomaten - Bruschetta Co ...

Anzahl: 6 Stück

Gattung: Antipasti, Brot, Gemüse, Tomate

6	Reife Eiertomaten		- Pfeffer
1	Handvoll Basilikumblätter, gehackt	2	Lange, eiförmige Auberginen
6	Essl. Natives Olivenöl extra	6	große Scheiben italienisches
2	Knoblauchzehen, gehackt		- Bauernbrot, etwa 1 cm d
	Salz und frisch gemahlener		

Eine Köstlichkeit im Sommer, wenn vollreife Tomaten zu bekommen sind, und auch zum ersten Gang oder Brunch zu servieren. Die Auberginen müssen nicht gesalzen und entwässert werden, da sie dabei ihren guten Geschmack verlieren. Wichtig ist nur, dass die Früchte ganz frisch sind.

Die Tomaten enthäuten und hacken. In einem Sieb mit Salz bestreuen und etwa 1 Stunde abtropfen lassen. In einer Schüssel mit dem Basilikum, 2 Esslöffeln Öl, dem Knoblauch und Pfeffer nach Geschmack vermischen. Die Auberginen von den Enden befreien, längs in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten mit 2 Esslöffeln Öl bestreichen.

Den Grill vorheizen.

Die Auberginen auf dem Rost von beiden Seiten etwa 3 Minuten grillen, bis sie weich sind, danach leicht salzen. Unterdessen den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Das Brot auf einem Backblech etwa 5 Minuten goldbraun rösten, dabei einmal wenden. Mit dem restlichen Öl bestreichen, mit den Auberginenscheiben belegen und die Tomaten darauf verteilen.

Nochmals einige Minuten im Ofen durchwärmen und sogleich servieren.