BRUSCHETTA MIT MELANZANI-KAVIAR UND TOMATENSALSA

(für 4 Personen)



MELANZANI-KAVIAR:

Zutaten

- 500 g Melanzani
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 EL Kapernbeeren
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Melanzani im Rohr - auf mittlerer Schiene auf dem Gitterrost 30 Minuten braten. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 10 Minuten rasten lassen.
2. Schale der Melanzani abziehen, Fruchtfleisch klein würfeln. Mit gehackter Zwiebel, gehacktem Knoblauch und allen anderen Zutaten mit Ausnahme der Kapernbeeren vermengen, abschmecken.
3. Auf getoastetes Baguette (Wurzelbrot oder Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und bei 160 °C ca. 5-7 Minuten im Backrohr aufbacken) geben und mit Kapernbeeren garnieren.

TOMATENSALSA:

Zutaten

- 5 Fleischtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 rote Zwiebel
- 5 Basilikumblätter (in Streifen geschnitten)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten waschen und das Fruchtfleisch würfelig schneiden.
2. Mit gehackter Zwiebel und gewürfeltem Knoblauch sowie allen anderen Zutaten vermengen.
3. Auf getoastetes Baguette (Wurzelbrot oder Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und bei 160 °C ca. 5-7 Minuten im Backrohr aufbacken) geben und mit Basilikumblatt garnieren.

Foto: Missio