



## Kochen

Ludwig Heer

Mittwoch, 03.07.2024

Bruschetta-Varianten mit Tomaten, Zucchini oder Pfifferlingen

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für das Brot

- 1 Ciabatta-Brot
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl, ca.
- 1 EL Butter, ca.

#### Für die Tomaten-Balsamico-Variante

- 1 Zwiebel, rot
- 60 g Tomaten, getrocknet, in Öl
- 8 Kirschtomaten, rot
- 8 Kirschtomaten, gelb
- 1 Zwiebel, klein
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Oliven, schwarz, z. B. Kalamata, ohne Stein
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker
- 2 EL Olivenöl, ca.
- 1 EL Balsamessig, ca.
- 80 g Parmesansplitter
- 2 Stiele Basilikum

#### Für die Pfifferling-Frischkäse-Variante

- 80 g Pfifferlinge oder Champignons, braun
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Olivenöl, ca.
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 80 g Frischkäse

#### Für die Feigen-Zucchini-Variante

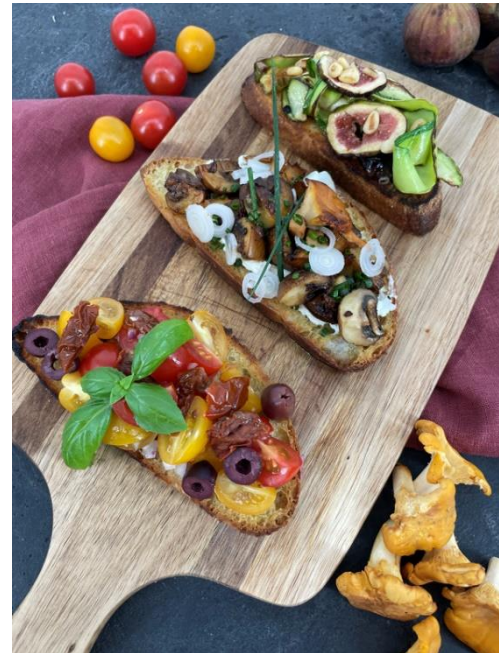
- 1 Feige
- 1 Zucchini, mittelgroß
- 2 EL Honig
- 1 EL Olivenöl, ca.
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 40 g Pinienkerne oder Mandeln, geröstet

### Außerdem

- 1 Ciabatta-Brot

### Zubereitung:

1. Das Ciabatta-Brot in 12 Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen.
2. Öl und Butter portionsweise erhitzen. Die Ciabatta-Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten
3. Brotscheiben herausnehmen und mit der Knoblauchzehe einreiben.
4. **Für die Tomaten-Variante** getrocknete Tomaten halbieren und in Streifen schneiden.
5. Die Kirschtomaten abbrausen, trocknen und je nach Größe halbieren und vierteln.





Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Oliven evtl. auch etwas kleinschneiden.

6. Die vorbereiteten Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Balsamico würzen.

7. Die Tomatenmischung auf den Brotscheiben verteilen. Mit Parmesan und Basilikum anrichten.

8. **Für die Pfifferling-Variante** Pilze putzen und evtl. kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, trocknen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln. Die Spitzen abschneiden (ca. 2 cm), den Rest in Röllchen schneiden.

9. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin ca. 1-2 Minuten braten.

10. Die Hälfte der Lauchzwiebeln zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

11. Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen. Pfifferlinge, alle Lauchzwiebeln, Schnittlauchröllchen und -spitzen darauf anrichten.

12. **Für die Zucchini-Variante** Feige in Scheiben oder grobe Würfel schneiden. Zucchini abbrausen, trocknen und längs mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln.

13. Honig in einer Pfanne erhitzen. Die Feigen zugeben und karamellisieren lassen. Herausnehmen und auf den Brotscheiben verteilen.

14. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin ca. 1-2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

15. Zucchinischeiben herausnehmen und auf den Feigenwürfeln anrichten. Mit Pinienkernen oder Mandeln bestreuen und servieren.