

Bruschetta, Tomate, Dattel, Rinderhackfleisch

Für zwei Personen

Für das Brot:

1 Ciabatta	1 Knoblauchzehe	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Tomaten-Topping:

300 g Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Hackfleisch-Topping:

300 g Rinderhackfleisch	2 Knoblauchzehen	250 g griech. Jogurt, 10%
5 EL Tomatenmark	5 EL Paprikamark	Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie	Zucker	Salz, Pfeffer

Für das Dattel-Topping:

100 g weiche Datteln	2 Schalotten	1 rote Chilischote
300 g Doppelrahm-Frischkäse	Olivenöl	Salz

Für das Brot:

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl knusprig rösten. Das Brot dann mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Für das Tomaten-Topping:

Tomaten klein schneiden. Knoblauch abziehen und mit Salz auf einem Brett mit dem Messer zu einer Art Paste verarbeiten. Zu den Tomaten geben. Mit Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Basilikum hacken und unterheben. Auf dem Ciabatta anrichten.

Für das Hackfleisch-Topping:

Rinderhackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, Tomaten- und Paprikamark hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

Jogurt in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und mit Salz auf einem Brett mit dem Messer zu einer Art Paste verarbeiten. In den Jogurt geben und mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Petersilie klein schneiden und unterrühren. Joghurt auf dem Ciabatta anrichten und mit Rinderhackfleisch toppen.

Für das Dattel-Topping:

Frischkäse in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen und klein schneiden. Dann in Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Datteln fein hacken. Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Alles vermengen und mit Salz abschmecken. Auf dem Ciabatta anrichten.

Kerstin Grothe am 19. August 2025