

Tomate, Pesto, Champignon-Ragout, Antipasti

Für zwei Personen

Für das Bruschetta:

1 Ciabatta	3 Tomaten	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer

Für das Antipasti-Bruschetta:

1 Aubergine	1 Zucchini	1 gelbe Zucchini
2 EL Olivenöl	1 Zweig Oregano	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
grobes Salz	Pfeffer	

Für das Champignon-Ragout:

100 g braune Champignons	2 EL Butter	1 EL helle Sojasauce
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer

Für das Pesto-Bruschetta:

1 Knoblauchzehe	40 g Parmesan	50 ml Olivenöl
40 g Pinienkerne	50 g Basilikum	Salz, Pfeffer

Für das Bruschetta: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Knoblauch abziehen und Tomaten waschen. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Ciabatta 8 Minuten im Ofen anrösten, herausnehmen, in Scheiben schneiden und die Knoblauchzehe über zwei Scheiben reiben. Mit Olivenöl beträufeln, die Tomaten darauf verteilen und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblätter fein zupfen und auf dem Bruschetta verteilen. Restliche Ciabatta-Scheiben für die anderen Beläge nutzen.

Für das Antipasti-Bruschetta: Aubergine und beide Zucchini mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in Olivenöl, Oregano und Pfeffer schwenken und auf ein Backblech legen, mit grobem Salz bestreuen.

Im Backofen kurz backen, bis sie Farbe bekommen. Zwei der zur Seite gelegten Ciabatta-Scheiben mit Olivenöl beträufeln und das Gemüse darauf anrichten, mit Schnittlauch garnieren.

Für das Champignon-Ragout: Champignons in kleine Würfel schneiden und scharf trocken anbraten.

Butter und Salz dazugeben, mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

Thymian mit in die Pfanne geben und mit in der Butter schwenken.

Zwei der zur Seite gelegten Ciabatta-Scheiben mit der Butter-Sauce beträufeln und das Pilz-Ragout darauf anrichten. Mit Pfeffer und dem Thymian garnieren.

Für das Pesto-Bruschetta: Pinienkerne für 5 Minuten im Backofen rösten. Basilikum zupfen und Knoblauch abziehen. Etwas Basilikum für die Garnitur beiseitelegen.

Zusammen mit dem Olivenöl pürieren und mit Pfeffer würzen. Parmesan fein reiben, unterheben und das Pesto mit Salz abschmecken.

Das Pesto auf zwei der zur Seite gelegten Ciabatta-Scheiben streichen, mit frischem Basilikum garnieren.

Katharina Hecker am 06. Januar 2026