

Margherita-Bruschetta, Zucchini-Bällchen, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Zucchini-Bällchen:

3 Zucchini	1 Bund grüner Spargel	200 g Feta
2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	2 EL Erdnussöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Bruschetta:

1 Baguette	6 Tomaten	1 Zucchini
1 Paprika	2 Zwiebeln	1 Mozzarella
Olivenöl	Balsamicoessig	Salz

Für den Rucolasalat:

1 Bund Rucola	5 Feigen	5 Kirschtomaten
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Rolle Ziegenkäse	2 EL flüssiger Honig
1 EL mittelscharfer Senf	2 EL Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 EL Olivenöl	Salz,
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Baguette in Scheiben schneiden und auf dem Backpapier verteilen. Die Baguettescheiben mit Olivenöl beträufeln.

- 5 - Die Zwiebeln abziehen. Die Tomaten, die Paprika und die Zwiebeln, sowie die Zucchini in Würfel schneiden und in einen Kochtopf geben. Zwei bis drei Esslöffel Balsamicoessig und Olivenöl zu den Tomaten dazu geben und alles weich einkochen.

Die Masse in die Rührschüssel geben. Den Mozzarella würfeln und hinzufügen. Mit Salz abschmecken. Die Brotscheiben für etwa fünf Minuten im Ofen tosten. Danach die Masse mit einem Esslöffel auf die Baguettescheiben häufen und für weitere zehn Minuten überbacken.

Die Zucchini mit einem Löffel aushöhlen. Den Spargel von den Enden befreien und in kleine Stücke schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und den Spargel hinein geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in Würfel und Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch zu dem Spargel geben. Wenn alles angebraten ist, die Kochplatte ausstellen und den Fetakäse würfeln. Den Feta in das Gemüse rühren, bis dieser verlaufen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Zucchini mit der Masse füllen und für circa 20 Minuten im Ofen bei 200 Grad überbacken. Für den Salat den Rucola waschen und die Stiele etwas stutzen. Die Feigen in kleine Stücke schneiden und ganz kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln und die Kirschtomaten vierteln.

Für das Dressing den Honig mit Senf, Essig und Öl in einer kleinen Schüssel oder einem Glas verrühren. Die Petersilie und das Basilikum klein hacken. Den Ziegenkäse in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Basilikum abschmecken und kurz vor dem Servieren auf den Rucola gießen Und mit den Feigen und dem Käse garnieren.

Die Bruschetta mit den Zucchini-Bällchen und dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Wegstein am 21. Juli 2015