

Bruschetta, Ofen-Tomaten, Mozzarella, Pinienkerne

Für zwei Personen

Für die Bruschetta:

1 schmales Ciabatta	300 g bunte Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
160 g Mozzarella	50 g Pinienkerne	3 Zweige Rosmarin
1 k. Bund Basilikum	40 ml Olivenöl	1 Prise Fleur de Sel
Salz	Pfeffer	

Für den Schwarzkohl:

200 g Schwarzkohl	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
30 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kapern:

2 EL Kapern	Pflanzenöl
-------------	------------

Für die Bruschetta:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kirschtomaten waschen, trockentupfen, halbieren und leicht salzen.

Tomaten in eine feuerfeste Form geben, Rosmarin hinzugeben und Tomaten für 25 Minuten im Ofen rösten.

Ciabatta 1 cm dick aufschneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Knoblauchzehe halbieren und Brot mit der Schnittseite der Zehe einreiben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Veganen Mozzarella in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf das geröstete Brot legen. Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Bruschetta auf einem Backblech platzieren und nochmals für 3 Minuten im Ofen garen, bis der Käse leicht schmilzt. Basilikum waschen, trockenwedeln und zupfen.

Bruschetta mit Basilikum, Pinienkernen und Fleur de Sel garnieren.

Für den Schwarzkohl:

Schwarzkohl waschen und in kaltes Salzwasser legen. Wasser zum Kochen bringen und den Kohl darin ca. 10 Minuten ohne Deckel kochen.

Dann abgießen und in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hinzugeben und diesen goldbraun darin rösten. Abgetropften Schwarzkohl hinzugeben und bei geringer Hitze kurz braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für die Kapern:

Kapern trockentupfen. Öl in einem Topf erhitzen und Kapern darin frittieren bis sie aufplatzen.

Nico Hansen am 28. Januar 2025