

Tomaten-Kapern-Bruschetta

Für 8 Scheiben:

4 Tomaten	2 Trockenaprikosen	1 Schalotte, gewürfelt
4 Sardellen, geschnitten	1 TL Kapern, gehackt	1 EL frische Kräuter
1 - 2 TL Rotweinessig	1 EL Olivenöl	mildes Chilisalz
8 Scheiben Baguette	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 - 2 EL mildes Olivenöl
Blüten, Dillspitzen		

Tomate waschen, entstrunken, vierteln, die Kerne entnehmen und anderweitig verwenden.
Die Tomatenzungen in Würfel schneiden. Die Trockenaprikosen in kleine Würfel schneiden.
Tomaten mit Aprikosen, Schalotten, Sardellen, Kapern, Kräutern, Essig und Olivenöl mischen.
Mit Chilisalz würzen.
Baguettescheiben in der Pfanne oder im Backofen auf beiden Seiten goldbraun rösten. Mit Knoblauch einreiben und mit Olivenöl beträufeln.
Anrichten: Die Tomatenmischung auf den Baguettescheiben verteilen.
Mit Blüten und Dillspitzen dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 26. Oktober 2020