

Bruschetta, Tomate, Schafskäse, Oliven-Tomaten-Brotsalat

Für zwei Personen

Für die Bruschetta:

350 g Strauchtomaten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	1 Bund Basilikum	0,5 Ciabatta
Salz	Pfeffer	

Für die gefüllte Tomate:

4 mittlere Fleischtomaten	250 g Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe
200 g Schafskäse	1 EL Crème-fraîche	2 TL getrockneten Oregano
Salz	Pfeffer	

Für den Brotsalat:

0,5 Ciabatta	200 g Tomaten	75 g Rucola
40 g schwarze Oliven	40 g grüne Oliven	1 rote Zwiebel
4 EL Olivenöl	2 EL Apfelsaft	2 EL Apfelessig
1 TL Senf	1 TL Honig	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon
$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Bruschetta:

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, Strunk entfernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in einer Schüssel vermengen und 2 Esslöffel Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und dazugeben. Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln. Auf einem Backblech kross backen.

Tomatenmischung auf die gerösteten Brotscheiben verteilen.

Für die gefüllte Tomate:

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleischtomaten waschen, mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch aufheben. Schafskäse mit der Gabel zerdrücken, mit Crème fraîche vermengen und mit Oregano und Pfeffer würzen. Tomaten mit der Schafskäsemasse füllen.

Fruchtfleisch klein schneiden. Strauchtomaten vom Strunk entfernen und pürieren. Diese mit Fruchtfleisch, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatensauce in eine Auflaufform geben, gefüllte Tomaten in die Sauce setzen und etwa zehn Minuten backen.

Für den Oliven-Tomaten-Brotsalat:

Ciabatta würfeln, in einer Pfanne mit einem Löffel knusprig anrösten, herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Rucola, Estragon und Basilikum abbrausen, trocken wedeln und abzupfen und klein schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Alles in einer Schüssel vermengen.

Apfelsaft, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer gut verrühren. Restliches Öl unterschlagen. Vinaigrette mit Kräutern, Tomaten, Brot und Oliven vermischen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nancy Haas am 22. August 2018