

Tomaten-Bruschetta mit Scampi und Limonenöl

Für 4 Personen:

reife Tomaten (ca. 200 g)	2 Stängel Basilikum	4 EL gutes Olivenöl
Salz	Pfeffer	Kristallzucker
Scampi (ca. 150 g)	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 EL Limonenöl	Salz	Pfeffer
5 EL Olivenöl	frische Kräuter	8 Scheiben Weißbrot
2 Knoblauchzehen		

Die Tomaten halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Das Basilikum abzupfen und in Streifen schneiden. Die Tomatenwürfel mit den Basilikumstreifen, dem Öl und den Gewürzen mischen und etwas durchziehen lassen.

Die Scampi, die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln. Das Limonenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Dann die Scampiwürfel zugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und zum Aromatisieren einige Zweige frische Kräuter dazugeben. Dann die Brotscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und gut rösten. Die gerösteten Brotscheiben auf Küchentuch abtropfen lassen und anschließend mit den halbierten Knoblauchzehen gut einreiben.

Zum Anrichten je 2 Brotscheiben auf einen Teller legen und als erste Schicht die Tomaten darauf anrichten. Abschließend die gebratenen Scampi gleichmäßig darauf verteilen.

Christian Henze am 14. August 2020