

Roastbeef Bruschetta

Für 2 Personen:

1 Zwiebel, in Streifen	1-2 EL Butter	6 EL Olivenöl
4 Scheiben Baguette	1 Knoblauchzehen, geschält	1 Ochsenherztomate
1 TL Honig	2 EL Balsamico-Essig	1 Msp. ital. Gewürz
200 g Roastbeef, dünn	1 Bund Basilikum	1 Parmesan
1 Msp. Gewürzsalz		

Zwiebel in Butter 3-4 Minuten leicht Farbe ziehen lassen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Baguettescheiben von beiden Seiten mit Knoblauch einreiben. Knoblauch zum Öl in die Pfanne geben, Baguettescheiben in die Pfanne geben und im heißen Öl rösten.

Währenddessen Ochsenherztomate in Scheiben schneiden und mit etwas Öl von beiden Seiten einstreichen. Tomatenscheiben in eine Grillpfanne legen und darin grillen. Baguettescheiben wenden, goldbraun braten und herausnehmen. Tomatenscheiben wenden.

Herdtemperatur erhöhen und die Zwiebelstreifen in der heißen Pfanne bei hoher Temperatur kurz braten, umrühren und Honig dazugeben. Mit Balsamico-Essig ablöschen und Pfanne vom Herd nehmen.

Tomate aus der Grillpfanne nehmen und in Stücke schneiden. Tomate zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und etwas vermengen. Mit Italian Gewürz würzen.

Roastbeefscheiben in eine Schüssel geben.

Basilikumblätter dazugeben. Tomaten-Zwiebel-Kompott mit in die Schüssel geben. Etwas Olivenöl dazugeben und alles etwas durchmengen. Das Ganze auf den Baguettescheiben anrichten. Parmesan darüberreiben.

Nach Wunsch mit etwas Salz abschmecken.

Steffen Henssler am 18. Juni 2022