Rezept

Bruschette mit Tomaten und Feigen

Ein Rezept von Bruschette mit Tomaten und Feigen, am 29.04.2024

Zutaten

2	reife Feigen
1 kleine Handvoll	Rucola
	Salz
4 EL	Olivenöl
8 Scheiben	italienisches Bauernbrot oder 12 Scheiben Baguette
150 g	feste vollreife Tomaten
2 TL	Zitronensaft
1 Msp.	Honig
	schwarzer Pfeffer
4 Scheiben	roher Schinken
1	fleischige junge Knoblauchzehe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen waschen und den Stiel abschneiden. Die Früchte zusätzlich mit dem Sparschäler schälen, falls die Haut sehr dick ist. Die Feigen dann der Länge nach halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die Tomaten waschen und auch in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Rucola von welken Blättern und groben Stielen befreien, waschen und gut trocken schütteln. Die Blätter dann in grobe Stücke zupfen.

3. Den Zitronensaft mit Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Nach und nach das Olivenöl unterschlagen, bis ein cremiges Dressing entstanden ist. Dann die Feigen, die Tomaten und den Rucola vorsichtig unterheben.

4. Den Schinken in Streifen schneiden. Die Brote auf das Ofengitter legen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 5 Min. rösten.

5. Inzwischen den Knoblauch schälen. Die Brotscheiben damit einreiben und mit den Schinkenstreifen belegen. Den Feigen-Tomaten-Salat darauf verteilen, die Bruschette sofort servieren.