Rezept

Auberginen-Bruschetta

Ein Rezept von Auberginen-Bruschetta, am 05.06.2025

Zutaten

1	kleine Aubergine (etwa 300 g)
	Pfeffer, frisch gemahlen
100 g	Tomaten
1	Knoblauchzehe
2 TL	Balsamico bianco
	Salz
3 EL	Olivenöl
	¼ Bund Petersilie
1 EL	Kapern
8 Scheiben	Weißbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 8 Min. braten.

2. Inzwischen die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Petersilie kalt abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Kapern abtropfen lassen.

3. Die Aubergine mit Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Kapern, dem Balsamico und dem übrigen Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Brotscheiben im Backofen (Mitte) auf dem Rost in etwa 4 Min. knusprig rösten. Die heißen Brote mit der Gemüsemischung belegen und sofort servieren.