Rezept

Bruschetta mit Tomaten-Kompott

Ein Rezept von Bruschetta mit Tomaten-Kompott, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Vollkorn-Baguette
600 g	bunte Kirschtomaten (rot, gelb, orange)
1 EL	flüssiger Honig
	Salz
150 g	Mini-Büffelmozzarellakugeln
½	Knoblauchzehe
5 EL	Olivenöl
1 TL	zerstoßene Fenchelsamen
2 - 3 EL	weißer Aceto balsamico
	Pfeffer
6 Stängel	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal, 25 g F, 17 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Baguette schräg in 12 Scheiben von ca. 1 ½ cm Dicke schneiden und auf einem Backblech ausbreiten. Mit 4 EL Olivenöl beträufeln und im heißen Ofen (Mitte) in 5-8 Min. goldbraun rösten.

2. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne das übrige Öl erhitzen, die Fenchelsamen darin anrösten. Zwei Drittel der Tomaten, Honig und Essig dazugeben und bei schwacher Hitze 3-4 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Schüssel umfüllen.

3. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen und halbieren. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und bis auf ein paar Blätter zum Garnieren grob zerpflücken. Mozzarella, übrige Tomaten und Basilikum vorsichtig unter die geschmorten Tomaten heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die halbe Knoblauchzehe leicht über die gerösteten Brotscheiben reiben. Das Tomaten-Mozzarella-Kompott auf den gerösteten Broten anrichten und mit Basilikum garnieren.