Rezept

# Vegane Auberginen-Bruschetta auf Fladenbrot

Ein Rezept von Vegane Auberginen-Bruschetta auf Fladenbrot, am 23.05.2025

## Zutaten

- **1** kleines Fladenbrot (ca. 250 g)
- Salz
- **1** Knoblauchzehe
- **4 EL** Olivenöl
- Pfeffer
- **2 TL** Zitronensaft
- **1** Aubergine (ca. 300 g)
- **1** Zwiebel
- **2 TL** getrocknete italienische Kräuter
- **1 Dose** stückige Tomaten (200 g)
- **1-2 TL** Ahornsirup oder Dattelsirup
- **1 EL** gehackte Mandelkerne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° oder den Ofengrill vorheizen. Das Fladenbrot in acht Scheiben schneiden und auf ein Blech legen. Im heißen Ofen oder unter dem Grill (unten) in 4 - 5 Min. goldbraun rösten.

2. Inzwischen die Aubergine waschen, vom Stielansatz befreien und in kleine Würfel schneiden, salzen. Zwiebel und Knoblauch schälen, in grobe Würfel schneiden und mit den italienischen Kräutern im Blitzhacker zerkleinern.

3. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Auberginenwürfel mit Küchenpapier gut trocken tupfen, mit der Kräutermischung in die Pfanne geben und bei starker Hitze unter Rühren ca. 3 Min. hellbraun anbraten. Die Tomaten dazugeben und alles 1 - 2 Min. einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Sirup und Zitronensaft würzen. Die gerösteten Brote mit dem übrigen Öl beträufeln und die Auberginen darauf verteilen. Mit den Mandeln bestreut servieren.