

Bruschetta Variation mit Aubergine



1 Ciabatta oder anders Brot/Baguette
7-8 EL Olivenöl extra nativ
1 Aubergine
1 Knoblauchzehe
etwas frische Minze
1 Burrata
Salz & Pfeffer nach Bedarf

1. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Aubergine in ca. 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Grillpfanne oder auf dem Grill mit reichlich Olivenöl von beiden Seiten grillen, bis sie ein schönes Muster haben und weich sind. Das dauert ca. 6-8 Minuten. Sobald die Scheiben gegrillt sind, in einer Schüssel abkühlen lassen.
3. In der Zeit Ciabatta (oder anders Brot / Baguette) in Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Olivenöl beträufeln bzw. einreiben. Die Scheiben werden für ca. 15 Minuten im Ofen goldbraun gebacken.
4. Mit der Knoblauchzehe die warmen Scheiben von beiden Seiten einreiben.
5. Abgekühlte Aubergine auf die Scheiben verteilen.
6. Auf jede Aubergine kannst du etwas zerrupfte Burrata verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
7. Abschließend noch in dünne Streifen geschnittene Minze drüber streuen und ein paar Tropfen Olivenöl drüber trüfeln.