



Dreierlei Bruschetta mit Tomaten, Feigen oder Pfifferlingen

Bruschetta ist das perfekte leichte Sommergericht. Ludwig Heer stellt neben dem Klassiker mit Tomaten und Balsamico zwei weitere raffinierte Kreationen vor: mit Pfifferling-Frischkäse und Feigen-Zucchini.

Die Rezepte

von Ludwig Heer für vier Personen

Zutaten für die Brotbasis

- 1 Ciabatta-Brot
- 1 Knoblauchzehe
- etwa 2 EL Olivenöl
- etwa 1 EL Butter

Zutaten für die Tomaten-Balsamico-Variante

- 1 rote Zwiebel
- 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- 8 rote Kirschtomaten
- 8 gelbe Kirschtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 8 schwarze Oliven (z. B. Kalamata, ohne Stein)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Zucker
- ca. 2 EL Olivenöl
- ca. 1 EL Balsamessig
- 80 g Parmesansplitter
- 2 Stiele Basilikum

Zutaten für die Pfifferling-Frischkäse-Variante

- 80 g Pfifferlinge oder Champignons, braun
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- ca. 1 EL Olivenöl
- etwas Salz und Pfeffer
- 80 g Frischkäse

Zutaten für die Feigen-Zucchini-Variante

- 1 Feige
- 1 mittelgroße Zucchini
- 2 EL Honig
- 1 EL Olivenöl, ca.
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 40 g Pinienkerne oder Mandeln, geröstet



Zubereitung

Das Ciabatta-Brot in zwölf Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen. Öl und Butter portionsweise erhitzen. Die Ciabatta-Scheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten. Brotscheiben herausnehmen und mit der Knoblauchzehe einreiben.

Tomaten-Balsamico-Variante

Für die Tomaten-Variante die getrockneten Tomaten halbieren und in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten abbrausen, trocknen und je nach Größe halbieren und vierteln. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Oliven evtl. auch etwas kleinschneiden. Die vorbereiteten Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Balsamico würzen. Die Tomatenmischung auf den Brotscheiben verteilen. Mit Parmesan und Basilikum anrichten.

Pfifferling-Frischkäse-Variante

Für die Pfifferling-Variante Pilze putzen und evtl. kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, trocknen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln. Die Spitzen abschneiden (ca. 2 cm), den Rest in Röllchen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pfifferlinge darin ca. zwei Minuten braten. Die Hälfte der Lauchzwiebeln zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Brotscheiben mit Frischkäse bestreichen. Pfifferlinge, alle Lauchzwiebeln, Schnittlauchröllchen und -spitzen darauf anrichten.

Feigen-Zucchini-Variante

Für die Zucchini-Variante Feige in Scheiben oder grobe Würfel schneiden. Zucchini abbrausen, trocknen und längs mit einem Sparschäler oder Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Honig in einer Pfanne erhitzen. Die Feigen zugeben und karamellisieren lassen. Herausnehmen und auf den Brotscheiben verteilen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zucchinischeiben darin ca. zwei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchinischeiben herausnehmen und auf den Feigenwürfeln anrichten. Mit Pinienkernen oder Mandeln bestreuen und servieren.