Pomìto

Bruschetta Board mit Paprika-Tomaten-Salsa & Feta-Dip



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Etwas Gemüsegewürz:
- Etwas Paprikapulver:
- Gelbe, grüne Paprika: Je 1⁄2 rote
- Honig: 1 TL
- Knoblauchzehe: 1
- Kräutersalz & Pfeffer:
- Milch: 2-3 EL
- Olivenöl: 1 EL
- Salz & Pfeffer:
- Schafskäse: 250 gr
- Tomatenmark: 1 EL
- Zesten Bio-Zitrone {oder Bio-Limette}: 1⁄4
- rote Zwiebel: 1

Sauce

- Pomìto Tomatenfruchtfleisch mit Basilikum: 300 gr

Bruschetta

- Champignons {in Olivenöl gebraten}:
- Gewürfeltes Gemüse {z.B. Paprika & Tomaten}:
- Oliven & Kapern:
- Rucola:
- Schafskäse:
- Stangen Baguette: 3-4

Vorbereitung

1. Für die Salsa die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Die Paprika waschen, putzen und fein hacken. Das Gemüse mit den passierten Tomaten sowie Tomatenmark, Honig, Olivenöl und Zitronenzesten vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.
2. Für die Tomatensauce die stückigen Tomaten in einem Topf kurz einköcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für den gerührten Feta-Dip den Schafskäse mit der Milch glattrühren und mit etwas Paprikapulver abschmecken.
4. Das Baguette in Scheiben schneiden und mit der Basis-Tomatensauce bestreichen. Die Brotscheiben nach Belieben belegen: Oliven, Kapern und zerbröselten Feta auf einigen Brotscheiben verteilen. Gewürfeltes Gemüse mit etwas Olivenöl marinieren und mit etwas Rucola auf einigen Brotscheiben verteilen.
5. Die Bruschetta mit der restlichen Tomatensauce und dem Feta-Dip zum Dippen servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 300 gr

