

Bruschetta mit Picandou Aufstrich Honig, Knoblauch und gebackenen Auberginen

Informations

Personen : 4

Zubereitung : 30 min.

Backzeit : 25 min.



Zutaten

- 1 Becher Picandou Aufstrich Honig
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 Auberginen
- 8 Scheiben Roggenbrot
- ½ TL Kreuzkümmelpulver
- ½ TL Paprikapulver
- 1 Handvoll gehobelte Mandeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte



1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Auberginen waschen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Mit drei Esslöffel Olivenöl einstreichen, mit Kreuzkümmel und Paprika bestreuen, salzen und pfeffern. 20-25 Minuten je nach Dicke der Scheiben garen, dann beiseitestellen.
3. In der Zwischenzeit den Picandou mit $\frac{3}{4}$ des kleingeschnittenen Schnittlauchs, etwas Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.
4. Gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
5. Brotscheiben tosten. Noch warm mit der Knoblauchzehe einreiben, dann mit Schnittlauch-Frischkäse bestreichen. Die Auberginenscheiben mit der gegrillten Seite nach oben darauflegen, vor dem Servieren etwas Olivenöl und gehackten Schnittlauch darüber streuen.