

## Bruschetta mit Picandou Aufstrich Honig, Knoblauch und gebackenen Auberginen



## **Informations**

Personen: 4

Zubereitung : **30 min.** Backzeit : **25 min.** 

## **Zutaten**

- 1 Becher Picandou Auftstrich 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

## Zubereitungschritte



- 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 ¾ des kleingeschnittenen Schnittlauchs, etwas Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen.
- 4. Gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- 5. Brotscheiben toasten. 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.