

Bruschetta mit gegrillter Aubergine und Büffel-Mozzarella

Zutaten (für 3 Personen):

- 1 kleine Aubergine
- 2 Zehen Knoblauch
- 6 Stängel frischer Thymian
- 30 g Rucola
- 120 g Büffel-Mozzarella
- 6 EL Olivenöl
- 150 g Cherry-Tomaten
- 6 Scheiben Ciabatta
- alternativ: anderes Weißbrot
- Salz
- Pfeffer
- Crema di Balsamico

Auberginen waschen, die Enden entfernen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Anschließend salzen und kurz ziehen lassen.

Knoblauch schälen und hacken. Thymian waschen, trocknen und Blätter abzupfen. Aus der Hälfte des Olivenöls, Knoblauch, Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Auberginen trocken tupfen, mit der Marinade bepinseln und kurz ruhen lassen. Tomaten waschen und vierteln. Rucola waschen. Mozzarella abtropfen lassen und portionieren.

Brotscheiben mit Olivenöl bestreichen und in einer Grillpfanne goldbraun rösten. Danach die Auberginen 2-3 Minuten pro Seite braten und mit Thymian bestreuen. Die Brote mit Aubergine, Mozzarella, Tomaten und Rucola belegen. Mit Balsamico-Creme garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 05.07.2024

Koch/Köchin: Berta Carrasco

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen