

Bruschetta mit gegrilltem Romana, Tomaten und Parmesan



© Foto: Nikolas Kerl

**Zubereitungsdauer ca. 15 min. /
Für 4 Personen als Vorspeise**

ZUTATEN:

400g Cherry Tomaten
2 kleine Romana Salatköpfe
1 grosses Ciabatta (für 4 Personen)
1 Eigelb
2 Knoblauchzehen
1 El Weissweinessig
1 El Dijon Senf
4 El Olivenöl
50 g Parmesan, gehobelt
10 Sardellenfilets
Salz und Pfeffer aus der Mühle

WAS ICH SONST NOCH BRAUCHE:

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 250° C Grillstufe vorheizen.

Die Cherry Tomaten halbieren und mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf ein Backblech legen. Die Romana Salatköpfe von den äusseren Blättern befreien und der Länge nach halbieren, dann zwischen die Tomaten aufs Backblech legen. Grosszügig mit Olivenöl beträufeln und für ein paar Minuten unter den Grill (höchste Stufe) legen, bis der Salat anfängt Farbe zu bekommen und die Tomaten weich werden.

Für das Dressing, die beiden Knoblauchzehen schälen und in einen Mixer geben. Das Eigelb hinzufügen, einen Esslöffel Weissweinessig und einen Esslöffel Dijon-Senf begeben und das Ganze mit vier Esslöffeln Olivenöl abrunden. Nun solange im Mixer vermengen bis ein dickes und homogenes Dressing entstanden ist.

Das Ciabatta halbieren und kurz im Ofen Toasten bis es wieder schön kross ist. Die beiden getoasteten Ciabatta Hälften nun grosszügig mit Olivenöl beträufeln, die Tomaten und den Romana Salat darauf anrichten und mit dem Dressing würzen. Die Parmesansplitter und die Sardellen hinzugeben und sofort essen, solange das Bruschetta noch kross und die Tomaten heiss sind.

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !