AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	15 Min.	ganzjährig	Naher Osten

BRUSCHETTA MIT FISCH UND PEPERONISTREIFEN



Rezept: Uri Buri. Meine Küche. Gräfe und Unzer 2020. - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Das Grundprinzip, fein getoastete Baguette mit dünnen Fisch- und Peperonistreifen zu belegen, lässt sich variieren, etwa mit Crevetten, oder mit Kräutern ergänzen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8 Sch	Baquette	1	Frühlingszwiebel
3 EL	Olivenöl	1 Zehe	Knoblauch, gross
4	Getrocknete Tomaten	80 g	Makrele
1	Geschälte Peperoni	2 EL	Limettensaft
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160° C vorheizen. Die Baguettescheiben mit etwas Olivenöl bepinseln, auf ein Backblech legen und auf den gewünschten Bräunungsgrad bringen.
2. Getrocknete, eher weiche Tomaten klein würfeln. (Falls sie nicht weich sind, 1 Std. in heisses Wasser einlegen.) Geschälte Peperoni in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel rüsten und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken.
3. Fischfilets von allfälligen Gräten befreien. Mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.
4. Etwas Olivenöl in einer Bratpfanne erwärmen, Tomatenwürfelchen, Peperonistreifen und Frühlingszwiebelringe 1 Min. andünsten. Knoblauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles mischen.
5. Die Baguettescheiben aus dem Ofen nehmen. Die kühlen Fischscheiben drauflegen und mit warmer Gemüsemischung belegen. Nach Geschmack mit Limettensaft und Olivenöl beträufeln und sofort servieren.