

Ziegenkäse-Sandwich auf Auberginen-Chutney und Pesto

Zutaten (für 4 Personen):

- ca. 200-300 g Ziegenkäse
- ca. 200 g Ziegenfrischkäse
- 8 Scheiben Dinkeltoast
- 1 große Aubergine
- 300 g Tomaten
- 150 g Rucola
- Abrieb und Saft von 1 Zitrone
- Abrieb und Saft von 1 Orange
- Baharat
- 100 g getrocknete Aprikosen
- alternativ: Datteln oder Feigen
- 60 g Walnüsse
- 40 g blanchierte Mandeln
- 1 Zweig Rosmarin
- Basilikum
- 4-5 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Apfel-Balsamico-Essig
- Olivenöl
- Nuss- und Mandelöl

Die getrockneten Aprikosen am besten ein paar Stunden in Wasser einlegen. Wer diesen Vorgang beschleunigen will, kann die Trockenfrüchte in lauwarmes Wasser legen und etwa 10-20 Minuten quellen lassen.

Auberginen der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch kreuzweise leicht einschneiden. Mit der Fruchtsseite nach unten auf einen Grill legen. Alternativ im Backofen mit der Fruchtsseite nach oben auf ein Blech legen. Bei 160 Grad auf der mittleren Schiene etwa 20-30 Minuten garen, bis die Auberginen weich sind.

Von den Tomaten den Strunk entfernen, in gleichmäßige Würfel schneiden und in eine große Schale geben. Nach Geschmack 1-3 Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Rosmarin ganz fein hacken. Beides zu den Tomaten geben und alles mit 2 Prisen Salz, 3 EL Apfelbalsamico, 2-3 EL Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und 1 Prise Baharat würzen. Den Abrieb einer ¼ Zitrone und einer ¼ Orange dazugeben. Die eingeweichten Aprikosen mit dem Pürierstab fein mixen und 2 EL dieser Masse zu den Tomaten geben. Alle Zutaten vermengen und durchziehen lassen.

Für das Pesto Walnüsse und blanchierte Mandeln (oder andere Nüsse nach Wahl) mit 1 Prise Salz, 1 EL Aprikosen-Mus, 1 Prise Baharat, etwas frisch gemahlenem Pfeffer, dem Abrieb von ¼ Zitrone und von ¼ Orange, dem Saft von ½ Zitrone und von ½ Orange, 2-3 EL Olivenöl und nach Geschmack 2 EL Nussöl mischen und alles mit einem Pürierstab kurz mixen. Wer kein Nussöl hat, ersetzt es durch etwas mehr Olivenöl. Etwa 60 g Ziegenkäse (oder auch anderen Käse mit mindestens 45 % Fett) fein reiben, in die Nussmasse geben und verrühren.

Die Aubergine aus dem Ofen nehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Etwas klein hacken, zu den marinierten Tomaten geben und vermengen.

Alle Toast-Scheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen, mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer würzen und pro Sandwich 3-4 Blatt Basilikum darauflegen. 1 Knoblauchzehe ganz klein hacken und auf die Brote streuen. Die Brote mit ein paar Scheiben Käse belegen und zu einem Sandwich zusammendrücken.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Brote darin anbraten. Das Öl muss heiß sein, da sich das Brot sonst mit dem Öl vollsaugt. Den Käse schmelzen lassen und die Brote von beiden Seiten knusprig braun anbraten.

Anrichten:

Die Tomaten-Auberginen-Salsa auf Teller geben. Daneben 1-2 EL Nusspesto anrichten. Die fertigen Brote zu Dreiecken halbieren und auf den Tellern anrichten.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Letzter Sendetermin: 23.09.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

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