

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Juli 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Katharina Gluche

Bruschetta 2.0: Pfannenbrot mit Tomaten-Avocado-Rucola-Topping und Burrata

Zutaten für zwei Personen

Für das Topping:

300 g Cherry-Datteltomaten
 ½ Avocado
 1-2 Knoblauchzehen
 50 g entsteinte Kalamata-Oliven
 1-2 EL weißer Balsamicoessig
 1 TL Dattelsirup
 2-3 EL Olivenöl
 4 Zweige Basilikum
 3 EL Salatkerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Cherry-Datteltomaten vierteln. Avocado schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und mit Basilikum hacken. Alles in einer Schüssel vermengen. Mit Balsamicoessig, Dattelsirup, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Salatkerne in einer Pfanne anrösten.

Für das Rucola-Pesto:

75 g Rucola
 ½ Knoblauchzehe
 25 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
 50 ml Olivenöl
 25 g Pinienkerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Rucola und Pinienkerne in der Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab pürieren. Hartkäse reiben und Knoblauch abziehen. Geriebenen Hartkäse, Öl und Knoblauch dazugeben und zu einer weichen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Pfannenbrot:

50 g Naturjoghurt
 50 ml Milch
 ½ TL Trockenhefe
 125 g Dinkelmehl, Type 630
 ½ TL Backpulver
 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und daraus zwei Kugeln formen, eine halbe Stunde gehen lassen. Kugeln mit einem Nudelholz ausrollen und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl auf mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.

Für die Fertigstellung:

2 Burrata, mit mikrobiellem Lab

Ein Pfannenbrot auf den Teller legen, großzügig den Tomatensalat darauf verteilen und mit Burrata toppen. Pesto darübergeben und mit gerösteten Salatkernen bestreuen.