

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. August 2025** ▪  
**Vorspeise mit Nelson Müller**



**Kerstin Grothe**

**Dreierlei Bruschetta: Tomate & Dattel & Rinderhackfleisch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Brot:**

1 Ciabatta  
 1 Knoblauchzehe  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl knusprig rösten. Das Brot dann mit einer Knoblauchzehe einreiben.

**Für das Tomaten-Topping:**

300 g Cherrytomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Bund Basilikum  
 Olivenöl, zum Marinieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten klein schneiden. Knoblauch abziehen und mit Salz auf einem Brett mit dem Messer zu einer Art Paste verarbeiten. Zu den Tomaten geben. Mit Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Basilikum hacken und unterheben. Auf dem Ciabatta anrichten.

**Für das Hackfleisch-Topping:**

300 g Rinderhackfleisch  
 2 Knoblauchzehen  
 250 g Griechischer Joghurt, 10% Fett  
 5 EL Tomatenmark  
 5 EL Paprikamark  
 Olivenöl, zum Braten  
 1 Bund glatte Petersilie  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rinderhackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, Tomaten- und Paprikamark hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken.

Joghurt in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und mit Salz auf einem Brett mit dem Messer zu einer Art Paste verarbeiten. In den Joghurt geben und mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Petersilie klein schneiden und unterrühren. Joghurt auf dem Ciabatta anrichten und mit Rinderhackfleisch toppen.

**Für das Dattel-Topping:**

100 g entkernte, weiche Datteln  
 2 Schalotten  
 1 rote Chilischote  
 300 g Doppelrahm-Frischkäse natur  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle

Frischkäse in eine Schüssel geben. Schalotten abziehen und klein schneiden. Dann in Olivenöl anschwitzen, bis sie glasig sind. Datteln fein hacken. Chili von Scheidewänden und Kernen befreien und ebenfalls fein hacken. Alles vermengen und mit Salz abschmecken. Auf dem Ciabatta anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.