

Kohlrabi-Bruschetta mit Tomaten und mariniertem Chabichou du Poitou AOP

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Für 4 Portionen:

2 große Kohlrabi
2 kleine Knoblauchzehen
7 EL Olivenöl
1 Prise Chiliflocken
Salz
Pfeffer
1 Chabichou du Poitou AOP
1 Handvoll Petersilie
1 Schalotte
2 EL weißer Balsamessig
4 Strauchtomaten

Zubereitung:

1. Kohlrabi putzen, schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Knoblauch schälen und fein hacken, dann mit 2 EL Öl und Chiliflocken verrühren, salzen und pfeffern. Würzöl mit einem Pinsel auf den Kohlrabischeiben verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2–3) 10–15 Minuten backen, bis die Scheiben weich sind.
2. Inzwischen Chabichou du Poitou in Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Schalotte schälen und fein würfeln. Petersilie und Schalottenwürfel mit Essig und übrigem Öl verrühren, salzen, pfeffern und die Würfel des Chabichou du Poitou unterheben.
3. Tomaten putzen, waschen, Stielansatz ausschneiden und in kleine Würfel schneiden. Kohlrabischeiben aus dem Backofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen und mit mariniertem Chabichou du Poitou sowie Tomatenwürfeln belegt servieren.