



# Knusprige Sommerbrote

mit Bohnensalat



Zutaten für 4 Personen:

<p><b>Brote</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 große Ochsenerz-Tomaten</li> <li>2 kleine Auberginen</li> <li>3 EL vegane Remoulade (Zwer- genwiese)</li> <li>1 Ciabatta Brot</li> <li>2 EL Balsamico Essig</li> <li>Olivenöl zum Anbraten</li> <li>grobes Salz</li> <li>1 Bund Petersilie</li> </ul>	<p>Die Bohnen waschen, Enden abschneiden und mindestens halbieren. In kochendem, gesalzenem Wasser 5 – 10 Minuten blanchieren, dann abschrecken.</p>
<p><b>Salat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>200 g grüne Buschbohnen</li> <li>1 Zwiebel</li> <li>1 Lauchzwiebel</li> <li>1 kleiner saurer Apfel</li> <li>4 Zweige Bohnenkraut</li> <li>Salz</li> <li>Pfeffer</li> <li>3 EL Apfelessig</li> <li>2 EL Sonnenblumenöl</li> <li>1 TL Agavendicksaft</li> </ul>	<p>Den Apfel waschen und klein würfeln, die Zwiebel schälen und fein hacken. Den grünen Teil der Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Das Bohnenkraut waschen, Blättchen vom Stiel zupfen und mit dem Dressing verrühren. Alle Zutaten vermischen und ziehen lassen.</p> <p>Das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten knusprig anbraten oder mit Öl bestrichen im Ofen backen. Wer mag kann vor dem Backen eine angeschnittene Knoblauchzehe über das Brot reiben.</p> <p>Die Tomaten nicht von oben nach unten aufschneiden, sondern die Tomaten auf die Seite legen und horizontal Scheiben abschneiden. Erst so wird das schöne Muster im Inneren der Tomaten sichtbar.</p> <p>Die Auberginen waschen und in dünne Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Brotscheiben mit Tomaten belegen, grobes Salz, Pfeffer und Balsamico Essig darüber geben.</p>

Einige der gerösteten Scheiben zuvor mit der veganen Remoulade bestreichen, dann mit der Aubergine belegen. Mit frischer Petersilie garnieren, Bohnensalat dazu reichen und genießen.