

Geröstetes Brot mit gegrillten Tomaten und Feta

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1	kleine bis mittelgroße Salatgurke
Handvoll	Minze und Basilikum
100 g	stichfesten, cremigen Joghurt
	Salz, schwarzer Pfeffer, Prise Zucker
6	Eiertomaten
	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten
	Harissa-Gewürzmischung, Schwarzkümmel
½	türkisches Fladenbrot
100 g	Feta
Handvoll	Rucola, geputzt und gewaschen

Zubereitung:

1. Gurke schälen, längs halbieren und entkernen.
In sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Minze und Basilikum fein schneiden.
Joghurt glattrühren – Minze, Basilikum und Gurke zugeben – würzen.
3. Tomaten waschen und in ca. 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden, auf ein geöltes Blech legen.
4. Tomatenscheiben mit Knoblauch, Harissa, Schwarzkümmel und Salz würzen.
5. Fladenbrot in längliche Scheiben schneiden und unter dem Backofengrill oder in der Pfanne mit wenig Olivenöl von beiden Seiten goldbraun rösten.
6. Tomaten unter dem Backofengrill, je nach Reifegrad ca. 3-5 Minuten garen.
Die Tomatenscheiben sollen intakt bleiben und nicht zerfallen.
7. Feta mit den Fingern grob zerbröseln.
8. Gurkenjoghurt, Rucola und Tomaten schichtweise auf den Broten anrichten.
Mit dem Feta bestreuen.
Mit Pfeffer aus der Mühle würzen.