

## Geröstetes Brot mit gegrillten Tomaten und Feta

Zutaten für ca. 4 Portionen:

1 kleine bis mittelgroße Salatgurke  
Handvoll Minze und Basilikum  
100 g 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.