

Tomaten-Brot-Oliven-Auflauf

637

Typ: Gemüse

Quelle: Bergsträßer Anzeiger

Bemerkungen: Eine kleine Zwiebel mit anbraten (s.u.)
Dem Sardellegeschmack habe ich noch mit ein paar Tropfen asiatischer
Fischauc nachgeholfen.

Zutaten: 8-10 Fleisch- oder Ochsenherztomaten
1 kleines Fladenbrot von etwa 15 cm Durchmesser
3 Zehen Knoblauch
2 Sardellen
100 g schwarze, entkernte und getrocknete Oliven
100 g Fetakäse
ein Zweig Rosmarin
je zwei Zweige Thymian und Oregano
1 EL Capern
Olivenöl
8 EL Frisch geriebenen Semmelbrösel
Fleur de Sel
gemahlener Pfeffer
Butter

Rezept:

Die Tomaten waschen und vom grünen Strunk befreien. Anschließend in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fladenbrot in Würfel schneiden. Den Knoblauch fein würfeln oder zu einer Paste zerdrücken. Die Sardellen, die Oliven und den Fetakäse grob hacken. Die Kräuter waschen, zupfen und die Blätter fein hacken.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vier Portionsformen (oder eine große) mit Butter einfetten.

Ein Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen (dann erstmal eine kleine gewürfelte Zwiebel anbraten) und dann den Knoblauch, die Sardellen, Oliven und Kräuter darin eine Minute schwenken. Herausnehmen.

Jetzt die Brotwürfel in Olivenöl goldgelb anbraten. Mit Fleur de Sel würzen und danach mit der Oliven-Kräuter-Mischung gut durchmischen.

Die Tomaten mit den Brotwürfeln in die Form(en) schichten. Die Kapern und den Fetakäse als letzte Schicht darauf verteilen. Die Semmelbrösel darüber streuen und zuletzt mit Butterflocken belegen.

Im Backofen in 20 bis 30 Minuten goldbraun überbacken.