



## Bruschetta mit Auberginenmus und knackigem Granatapfel

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 B:PURE Bio Sauerteigbrot
- 2 Auberginen
- 3 EL Tahina (Sesampaste)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- ½ Granatapfel
- Basilikum

### **ZUBEREITUNG:**

1. Die Auberginen halbieren und mit einer Gabel Löcher hineinstechen. Anschließend im Backofen bei 250 °C ca. 40 Minuten backen. Danach die Haut abziehen und das Fruchtfleisch pürieren.
2. Tahina, die geschnittene Knoblauchzehe sowie die Hälfte des Olivenöls zum Auberginenmus geben und nochmals durchpürieren. Nun mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
3. Das Bio Sauerteigbrot nach Packungsanweisung aufbacken. Anschließend das Brot in Scheiben schneiden.
4. Den Rest des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben goldbraun anbraten.
5. In der Zwischenzeit den Granatapfel entkernen.
6. Zum Schluss die Brote mit dem Auberginenmus bestreichen, Basilikumblätter sowie Granatapfelkerne darüber geben und genießen.

**GUTEN APPETIT!**