

Matjesfilets auf Bruschetta

Zutaten für 4 Portionen

4 St Rauchmatjesfilets

1/2 Bund Rauke

50 g getrocknete Tomaten (in Öl)

30 g Parmesan, 25 g Butter

400 g ital. Weißbrot (Ciabatta)

Salz, Pfeffer

evtl. Rauke und getr. Tomaten zum Garnieren

Die Rauke putzen, waschen und klein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.

Den Parmesan reiben. Alle Zutaten auf einem Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Brot in 16 Scheiben schneiden und mit der Butter bestreichen. Im heißen Ofen 225 °C, mittlere Schiene 5 Minuten backen.

Anrichten: Die Rauchmatjeshappen mit Speck auf die noch warmen Brote legen.

Mit Rauke und Tomaten garnieren.