

Picandou Honig-Feigen auf Gemüse Tatar



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30 min.
Backzeit : 20 min.

Zutaten

- 4 Picandou Honig-Feigen
- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 1 kleine rote Zwiebel
- 125 ml Tomatensaft
- 1 Knoblauch Zehe gehackt
- 1 El geröstete Pinienkerne
- Thymian Zweig
- Basilikum Blätter
- 2 El Schwarze Oliven in Ringe geschnitten
- 2 El Basilikum Pesto
- Olivenöl
- alter Balsamico
- Salz/Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Zucchini, Aubergine und Paprika in kleinen Würfel schneiden.
2. Die rote Zwiebel fein hacken. Zwiebeln in einer Pfanne geben und in 2 El Olivenöl anschwitzen.
3. Die Gemüse Würfel zu den Zwiebeln geben, leicht anbraten und mit Salz würzen.
4. Tomatensaft, Knoblauch, Thymian-Zweig und gehackten Knoblauch zum Gemüse geben und ca. 5 min einkochen lassen.
5. Abkühlen lassen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl abschmecken.
6. Auf 4 Teller anrichten. Die Picandou Honig-Feigen auf jedes Gemüse Tartar legen, mit Pesto und Balsamico beträufeln und mit Basilikum Blättern garnieren.

? **Tipp:** Für eine knusprige Variante geben Sie wie bei einem Brotsalat einige Foccacia Croutons zu dem Gemüse.