

Tomaten-Tarte

Zutaten

750 g	Brot <i>möglichst dunkel</i>
1 dl	Milch
400 g	Sardinen
1 EL	Rosmarinöl
500 g	Tomaten <i>Rispen, Marmeln oder Tranzinger</i>
500 g	Auberginen
50 g	Speck-Popcorn
1 Stk	Zucchini-Blüte
wenig	Oliven-Krokant
1 Prise	Salz
nb	Pfeffer <i>und weitere Gewürze nach gutdünken</i>

1. Auberginen kleinschneiden, Tomaten in Ringe schneiden.
2. Sardinenfilets in Milch einlegen für ca. 2 Minuten.
3. Brot in dreieckig zuschneiden.
4. Sardinenfilets mit Auberginen und Tomaten in einer Bratpfanne goldbraun anbraten.
5. Tomatenpurée vorbereiten.
6. Auf einer Scheibe Brot gebratene Sardinenfilets, Auberginen und Tomaten anrichten. Obendrauf wieder eine Scheibe Brot.
7. Teller dekorieren mit kleinen Glassardinen, etwas Oliven-Krokant, Speck-Popcorn und eine gebackene Zucchini-Blüte. Das Oliven-Krokant sorgt für etwas Textur, das Speck-Popcorn für rauchige Röstnoten und die Säure der Tomaten ergänzt das feine Aroma der Sardinen.
8. Geniessen!