KIKKOMAN

Bruschetta mit Edamame und halbgetrockneten Tomaten

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'520 kJ / 602 kcal

Fett: **36.7 g** Eiweiss: **15.2 g**
Kohlenhydrate: **52.3 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für das Edamame-Topping:

400 g	Edamame, ohne Schale
1	Avocado
1 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
3 EL	Erdnussöl (oder Pflanzenöl)
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Puderzucker
1 Prise	Salz

Für das Tomaten-Topping:

180 g	halbgetrocknete Tomaten (siehe Tipp)
2.5 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
4 EL	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft
	Nach Belieben Oregano (oder Basilikum)
0.5	veganes Baguette

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zubereitung: halbgetrocknete Tomaten (Diese können parallel bei der Zubereitung von weiteren Rezepten im Backofen gegart werden): Backofen auf 120-130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 400 g Cherrytomaten waschen, halbieren, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Backofen ca. 2 Stunden garen.

Schritt 2

Für das Edamame-Topping Edamame blanchieren, abschrecken, gut abtropfen lassen und die dünne Haut entfernen. Avocado halbieren, den Stein entfernen, die Avocado schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.

Schritt 3

200 g Edamame und alle übrigen Zutaten für das Edamame-Topping in einen Mixer geben und pürieren.

Schritt 4

Für das Tomaten-Topping die Tomaten halbieren, in eine Schüssel geben und mit Sojasauce, 3 EL Olivenöl, Zitronensaft und Oregano würzen.

Schritt 5

Zum Belegen das Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Oberfläche mit übrigem

Olivenöl bestreichen und toasten. Die Baguettescheiben mit dem Edamame-Topping bestreichen, mit den übrigen Edamame belegen, mit dem Tomaten-Topping garnieren und servieren.