

# Bruschetta mit Edamame und halbgetrockneten Tomaten

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

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2520 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.