**Auberginen-Bruschetta**

1 kleine Aubergine (etwa 300 g)
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL Olivenöl
100 gTomaten
1/4 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL Kapern
2 TL Balsamico bianco
8 Scheiben Weißbrot

1.) Die Aubergine waschen. Putzen, in kleine Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 8 Min. braten.

2.) Inzwischen die Tomaten waschen, halbieren, die Stielansätze entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Die Petersilie kalt abbrausen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Kapern abtropfen lassen.

3.) Die Aubergine mit Tomaten, Petersilie, Knoblauch, Kapern, dem Balsamico und dem übrigen Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4.) Die Brotscheiben im Backofen (Mitte) auf dem Rost in etwa 4 Min. knusprig rösten. Die heißen Brote mit der Gemüsemischung belegen und sofort servieren.