



Gorgonzola-Tartine mit Feigen, Thymian-Walnuss-Gremolata und eingelegten Zwiebeln

Julia Floß kombiniert Feigen mit Käse, Thymian, gerösteten Walnüssen und eingelegten roten Zwiebeln. Geeignet als Mittagessen, als besonderes Abendbrot oder als Vorspeise.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für eingelegte rote Zwiebeln

- 2 rote Zwiebeln
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 50 ml Weißweinessig
- 150 ml heißes Wasser

Zutaten für die Tartine

- 4 dicke Scheiben Ciabatta oder kräftiges Sauerteigbrot
- 150 g Gorgonzola
- 75 g Cheddar (mittelalt, Block)
- 6-8 reife, frische Feigen

Zutaten für die Thymian-Walnuss-Zitronen-Gremolata

- 50 g geröstete Walnüsse
- Abrieb von 1 Zitrone
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Ahornsirup oder Honig
- 6 Zweige frischer Thymian
- 1 Prise Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder hobeln. Salz, Zucker und Essig in einem Glas mischen. Die Zwiebeln dazugeben und mit heißem Wasser aufgießen. Das Glas verschließen, kräftig schütteln und mindestens 15-20 Minuten ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Brotscheiben auf dem Blech verteilen. Gorgonzola grob zerbröseln, Cheddar fein reiben und miteinander vermischen. Die Käsemischung auf den Brotscheiben verteilen und im heißen Ofen 4-5 Minuten schmelzen lassen. Die Feigen waschen und in Stücke brechen oder vierteln.

Für die Gremolata die Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten und grob hacken. Thymian abzupfen und hacken. Nüsse, Thymian, Zitronenabrieb, Olivenöl, Ahornsirup, Salz und schwarzen Pfeffer mischen.

Die Brotscheiben auf Teller verteilen, mit den Feigenstücken belegen und mit der Thymian-Walnuss-Gremolata beträufeln. Die eingelegten roten Zwiebeln darüber geben und heiß servieren.