

## Dreierlei Tapas mit Schwarzwälder Schinken

### Zutaten für 4 Personen

12 Scheiben geröstetes Dinkelbaguette  
12 Scheiben Schwarzwälder Schinken, in feine Scheiben geschnitten

### Für die Auberginencreme

2 Auberginen  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone  
2 EL Olivenöl  
Meersalz, Pfeffer

### Für die gegrillte Paprika

2 rote Paprika  
2 EL Olivenöl  
1 EL weißer Balsamessig  
Meersalz

### Für die karamellisierten Feigen

4 frische reife Feigen  
40 g Butter  
2 EL Zucker  
2 EL Balsamessig

### Zubereitung

#### Auberginencreme

Aubergine mit einer Gabel rundum einstechen und auf die offene Flamme des Gasherds legen, regelmäßig drehen, bis die äußere Haut verbrannt und schwarz ist. Alternativ den Backofen auf 180° C erhitzen und die Aubergine je nach Größe 40-50 Minuten backen, bis sie weich ist. Aubergine abkühlen lassen und in der Mitte mit einem Messer halbieren. Das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel in eine Schüssel geben.

Knoblauch schälen und sehr fein hacken, zu dem Auberginen-Püree geben, mit Olivenöl vermengen und mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Vier Scheiben geröstetes Dinkelbaguette mit der Auberginencreme bestreichen und jeweils eine Scheibe Schwarzwälder Schinken daraufsetzen.

#### Gegrillte Paprika

Backofen auf 200° C erhitzen.

Paprika halbieren, mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und so lange backen, bis die Haut schwarz ist. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Fünf Minuten abkühlen lassen und die Haut abziehen.

Paprika mit einem scharfen Messer fein hacken, mit Olivenöl, Balsamessig und Meersalz abschmecken.

#### Karamellierte Feigen

Feigen am Stiel gerade schneiden und halbieren. In einer mittelgroßen Pfanne Butter erhitzen und einen gestrichenen EL Zucker gleichmäßig hinein streuen. Feigen mit der Schnittstelle nach unten in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Mit Balsamessig ablöschen. Vorsichtig aus der Pfanne nehmen und zur Seite legen.

### Zum Servieren

Jeweils vier der gerösteten Dinkel-Baguettescheiben mit Auberginencreme oder gegrillter Paprikapaste bestreichen und mit einer Scheibe Schwarzwälder Schinken belegen. Die übrigen vier Scheiben mit Olivenöl beträufeln und anschließend mit Schwarzwälder Schinken und karamellisierten Feigen belegen.

