

Bruschetta mit gegrilltem Pfirsich, Ziegenkäse und Balsamico-Sirup

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Personen

2 Pfirsiche
100 ml Balsamico
1 Esslöffel Zucker
1 Ciabatta
150 g Ziegenkäse
1/2 Esslöffel Honig
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer

- 1 -

Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

- 2 -

In einer Stielkasserolle Balsamico und Zucker zum Kochen bringen. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und Balsamico-Zucker-Mix zu einem dickflüssigen Sirup einköcheln lassen.

- 3 -

Ciabatta in etwa 1-2 cm breite Scheiben schneiden. Auf

einem Backblech mit Backpapier verteilen und großzügig mit Olivenöl besprenkeln. Ca. 5 Minuten im Ofen backen bis sie leicht kross sind.

- 4 -

Pfirsiche halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Anschließend mit etwa 1-2 EL Olivenöl vermischen. Eine Grillpfanne erhitzen und Pfirsich-Spalten auf jeder Seite kurz anbraten.

- 5 -

Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und auf Ciabatta verteilen. Anschließend mit Pfirsich-Spalten belegen und mit Honig und etwas schwarzem Pfeffer würzen. Fertig ist der leichte Sommer-Snack – du kannst die Bruschetta schon vor dem Servieren mit Balsamico-Sirup beträufeln oder ihn separat reichen.