

Süße Würze! Bruschetta mit Trauben und Schinken

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Brotscheiben aus dem Ofen nehmen, mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen, eine Scheibe Schinken darauf legen und die Traubenhälften dazwischen legen. Schnittlauch darüber geben und servieren.

Zutaten für 8 Portionen

1 Ciabattabrot
8 scheiben roher Schinken
200 g Ziegenfrischkäse
100 g rote Weintrauben
Schnittlauch

Diese Bruschetta sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch so. Dazu ist sie schön herzhaft und trotzdem sooo süß. Da soll mal jemand sagen, alles geht nicht... geht nämlich doch!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ciabattabrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Brotscheiben 5-7 Minuten im warmen Ofen backen, bis sie goldbraun und kross sind.

- 2 -

Trauben waschen und halbieren. Schnittlauch kleinschneiden.

- 3 -