

Rezept

Crostini aus der Provence

Ein Rezept von Crostini aus der Provence, am 23.04.2024

Zutaten

1/2 Baguette	200 g	Ziegenfrischkäse
Salz		Pfeffer
2 TL Zitronenthymianblättchen	4	frische, reife Feigen
100 g gekochter Schinken in hauchdünnen Scheiben		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Das Baguette diagonal in 8 Scheiben schneiden. Scheiben mit zwei Dritteln Frischkäse bestreichen, salzen, pfeffern und mit den Kräuterblättchen bestreuen. Feigen waschen, trocken tupfen und kreuzweise längs einschneiden, aber nicht durchschneiden. Feigen wie Blüten auseinander biegen und mit restlichem Frischkäse füllen.
2. Das Brot und die Feigen im heißen Ofen (oben) 5-8 Min. backen, bis der Käse Farbe annimmt und die Brotscheiben knusprig sind. Auf vier Tellern anrichten. Den Schinken auf den Brotscheiben verteilen.