Rezept

Bruschetta mit Paprika

Ein Rezept von Bruschetta mit Paprika, am 05.06.2025

Zutaten

200 g	Frischkäse
1 EL	Ajvar
	Pfeffer
8 Scheiben	Ciabatta
½ Bund	Basilikum
50 g	Crème fraîche
	Meersalz
50 g	gegrillte Paprika (aus dem Glas)
100 g	gekochter Schinken (in dünnen Scheiben)

Zubehör

1	kleine Schüssel
1	großes Schneidebrett
1	große Pfanne
1	Esslöffel
1	Schneidemesser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 20 g F, 13 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit der Crème fraîche und dem Ajvar in die Schüssel geben und verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Paprika gut abtropfen lassen, sehr fein schneiden und unter die Frischkäsecreme rühren.

2. Die Pfanne erhitzen. Darin die Ciabatta-Scheiben von beiden Seiten ca. 1 Min. anrösten. (Alternativ das Brot auf dem Grill rösten.) Mit der Frischkäse-creme bestreichen und dem Schinken belegen.

3. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, fein schneiden und über den Schinken streuen. Die Bruschetta sofort servieren.