

Rezept

Salsiccia-Crostini

Ein Rezept von Salsiccia-Crostini, am 18.12.2025

Zutaten

200 g rohe Salsicce (italienische Würste)

1/2 TL getrockneter Oregano

1 Ciabatta-Brot (ergibt 2 Scheiben)

Backpapier für das Blech

250 g Ricotta (italienischer Frischkäse)

Salz

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Die Salsicce aus der Haut drücken und klein schneiden. Mit Ricotta und Oregano vermengen und die Masse mit Salz abschmecken.

- 2.** Das Ciabatta-Brot in 12 nicht zu dünne Scheiben schneiden (Enden weglassen). Die Brotscheiben dick mit der Creme bestreichen und auf dem Blech verteilen. Im heißen Ofen (oben, Umluft 180°) 6-8 Min. überbacken, bis die Oberfläche beginnt, goldbraun zu werden. Herausnehmen und ein wenig Pfeffer darübermahlen. Heiß servieren.