

## Rezept

# Salsiccia-Crostini

Ein Rezept von Salsiccia-Crostini, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b>	rohe Salsicce (italienische Würste)	<b>250 g</b>	Ricotta (italienischer Frischkäse)
<b>1/2 TL</b>	getrockneter Oregano		Salz
<b>1</b>	Ciabatta-Brot (ergibt 2 Scheiben)		Pfeffer
	Backpapier für das Blech		

## 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.