



Bruschetta mit Parmaschinken, Ziegenkäse und Feigen



Zutaten:

4 Scheiben Landbrot
4 Scheiben Parmaschinken
1/2 Rolle Ziegenkäse
2 Feige(n)
Honig
4 TL Olivenöl
4 TL Balsamico-Essig
Salz & Pfeffer
Kräuter der Provence
Pinienkern(e)
frische Basilikumblätter



PEUGEOT Pfeffermühle Paris
chocolat mit justierbarem Mahlgrad



PEUGEOT Salzmühle Paris
u'select Edelstahl



Zassenhaus Arbeitsbrett aus
Gummibaum (Stirnholz)



Böker Allzweckmesser Damast
Olive



PEUGEOT Whisky-Degustations-
Set

1

Backofen auf 160 °C vorheizen. Den Block Ziegenkäse in Scheiben schneiden und die Feigen in kleine Viertel zerteilen.

2

Auf jede Brotscheibe je einen Schuss Olivenöl mit 1 TL Balsamico-Essig gießen. Danach die Ziegenkäse-Scheiben, den Parmaschinken und die Feigen auf jedes Brot legen.

3

Die Bruschetta mit Honig beträufeln und mit Kräutern der Provence sowie Pinienkernen bestreuen. Abschließend leicht salzen und pfeffern.

4

Die Bruschetta 5 Minuten im Ofen backen, damit der Ziegenkäse schmilzt. Nach dem Garen frische Basilikumblätter auf die Bruschetta legen und genießen.