Nah&Frisch



Martin Freiler | Professional

Bucklige Welt Bruscetta

Vorspeise | Fingerfood | Italienisch | Jause | Käse | Sommer | Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●○○○

Gewünschte Menge an Baguette-Scheiben abschneiden (ca. 2-3 Stk. pro Person). Darauf werden 2 Scheiben der Ziegenkäserolle gelegt & leicht mit Honig überzogen. Die belegten Scheiben auf einem Blech für ca 15 min in das auf 180 °C vorgeheizte Backrohr geben.
Den Salat waschen und eine Handvoll auf dem Teller drapieren. Etwas Marinade/Dressing darüber träufeln und mit Granatapfelkernen bestreuen. Die fertigen Bruscetta dazulegen und noch heiß servieren.

Zutaten

- Nussbaguette der Bäckerei Bernhard
- Bio-Ziegenkäserolle von Mandl's Ziegenhof
- Waldhonig von der Imkerei Senft
- Vogerlsalat
- Granatapfel
- Salatdressing