



Crostini mit Schinken und Pfirsich

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Baguette	1 St.
Olivenöl	2 EL
Mozzarella	1 St.
Pfirsiche	1 St.
Serranoschinken	100 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 3–4 Min. anrösten.
2. Inzwischen Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Schinken zerzupfen. Crostini mit Schinken und Pfirsich mit Pfeffer bestreut servieren.
3. Brotscheiben wenden, mit übrigem Olivenöl beträufeln, mit Pfirsichspalten, zerzupftem Schinken und Mozzarella belegen und im Backofen ca. 3 Min. backen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g