



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	

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 zerpfeifen.
3. Brotscheiben wenden, mit übrigem Olivenöl beträufeln, mit Pfirsichspalten, zerpfeiftem Schinken und Mozzarella belegen und im Backofen ca. 3 Min. backen. Crostini mit Schinken und Pfirsich mit Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

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