



# 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 |