

Johannisbeer Crostini zum Sommer-Brunch

Frische Johannisbeeren verfeinern das Brot.

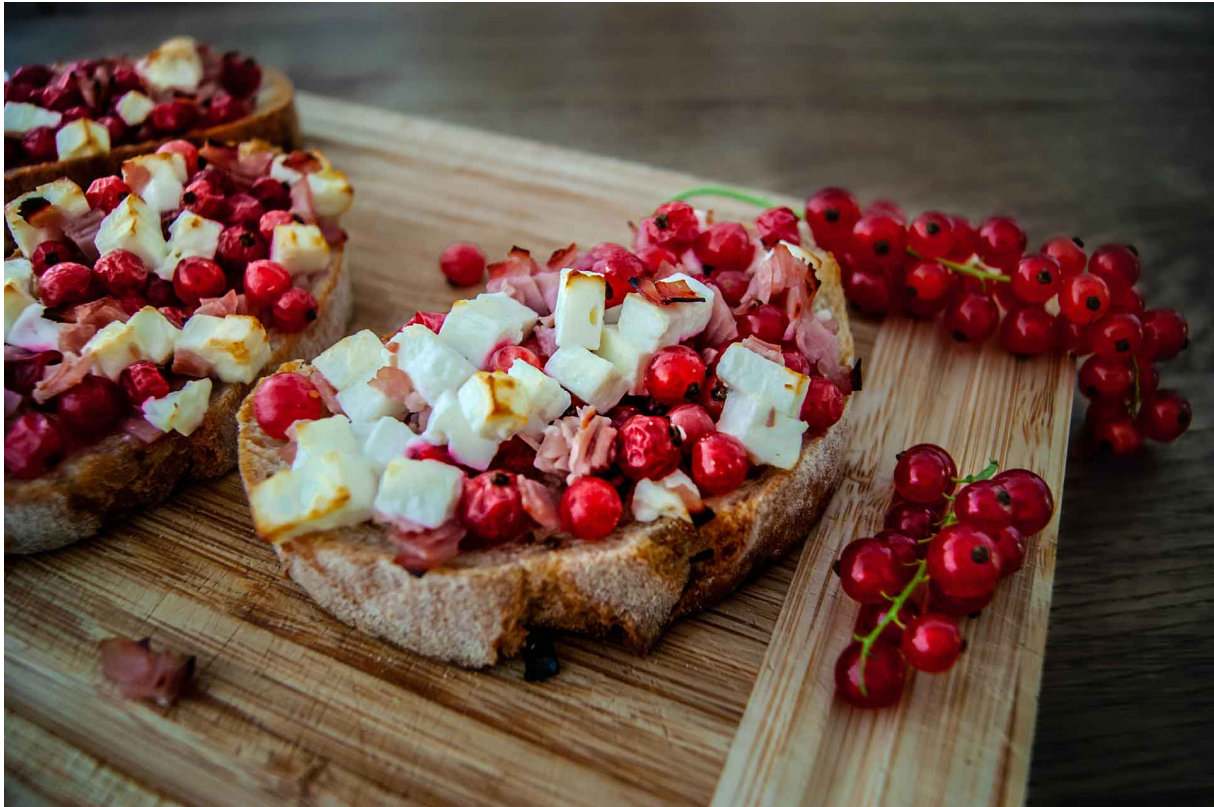
Dieses Rezept, welches perfekt zu einem sommerlichen Brunch passt, könnt Ihr sehr gut vorbereiten. Das frische Ciabatta-Brot ist die perfekte Basis. Der aromatische Kochschinken, nehmt hier ruhig einen kräftigeren, und die frischen Johannisbeeren bringen zusammen ein ganz besonderes Aroma auf das Ciabatta. Genießt dieses einfach auch als Snack für zwischendurch. Mit diesen Johannisbeer Crostinis werdet Ihr Eure Gäste in jedem Fall positiv überraschen.

Zutaten

- 4 Scheiben Ciabatta
- 100 g Kochschinken
- 50 g Ziegenkäse
- 50 g rote Johannisbeeren
- Olivenöl
- bunter Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung

- Backofen auf 180°C vorheizen. Johannisbeeren waschen und verlesen. Kochschinken und Käse in Würfel schneiden und beides mit den Johannisbeeren mischen.
- Ciabattascheiben nebeneinander auf ein Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Die Käse-Schinken-Beeren-Mischung gleichmäßig auf dem Brot verteilen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.
- Die Brote auf 4 Teller verteilen, mit Pfeffer bestreuen und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/sommer-brunch/>