



Früchte Bruschetta

Zutaten

- › Baguette oder Brot nach Wahl
- › Frische Früchte
- › Frischkäse
- › 1 TL Honig
- › 2 TL Olivenöl
- › Crema di Balsamico (optional)

Zubereitung: Dauer ca. 20 Min



Zuerst werden die Früchte gewaschen und geputzt. Anschliessend werden die Früchte in Viertel geschnitten, ein wenig Honig und Crema di Balsamico dazugeben. Alles wird einmal durchgemischt und 20 Minuten ziehen gelassen.



Das Baguette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in der Pfanne leicht rösten. Wenn es die gewünschte Röstung erreicht hat aus der Pfanne nehmen und mit Frischkäse bestreichen.



Nun werden die Früchte schön auf dem Baguette verteilt und fertig ist die Sommerversion des italienischen Klassikers.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte/LM201210_80/tomaten-blumenkohllasagne/