

Italienische Rezepte

Bruschetta Con Pecorino

Anzahl: 12 Portionen

Gattung: Backen, Antipasti, Brot Gemüse, Italien

1/2	Ciabatta-Brot	200 g Pecorino-; oder Fontina-
3	Essl. Olivenöl	- Käse
1	Knoblauchzehe	30 g Walnusskerne

Das Brot in zwölf Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

Das Olivenöl darüber träufeln.

Gehackten Knoblauch und Käsescheiben darauf legen.

Mit gehackten Walnusskernen bestreuen.

Im auf höchster Stufe vorgeheizten Backofen etwa drei Minuten überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.