

TOAST VON PREISELBEERBROT



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Feigen-Tapenade 325g

ZUTATEN

4 

- 8 Scheiben Preiselbeerbrot
- 8 Scheiben Prosciutto
- 150 g Gorgonzola
- 80 g Bresc Tapenade Feigen
- 20 g Ackerbohnen, geröstet
- 10 g Rucola

ZUBEREITUNG

Das Preiselbeerbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Brotscheiben mit der Feigen-Tapenade bestreichen. Eine Hälfte der Brotscheiben mit dem Schinken belegen, die andere Brotscheibe darauf legen. Die Oberseite dünn mit der Feigentapenade bestreichen und den Gorgonzola darüber krümeln. Den Toast bei 200°C 5 Minuten im Ofen grillen. Den Toast diagonal durchschneiden und im Dachziegelmuster anrichten. Mit den gerösteten Ackerbohnen und Rucola garnieren.