

Martin Freiler

Professional

Bucklige Welt Bruscetta

Vorspeise

Fingerfood

Italienisch

Jause

Käse

Sommer

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Gewünschte Menge an Baguette-Scheiben abschneiden (ca. 2-3 Stk. pro Person). Darauf werden 2 Scheiben der Ziegenkäserolle gelegt & leicht mit Honig überzogen. Die belegten Scheiben auf einem Blech für ca 15 min in das auf 180 °C vorgeheizte Backrohr geben.

Den Salat waschen und eine Handvoll auf dem Teller drapieren. Etwas Marinade/Dressing darüber träufeln und mit Granatapfelkernen bestreuen. Die fertigen Bruscetta dazulegen und noch heiß servieren.



Zutaten 

Nussbaguette der Bäckerei Bernhard

Bio-Ziegenkäserolle von Mandl's Ziegenhof

Waldhonig von der Imkerei Senft

Vogerlsalat

Granatapfel

Salatdressing