

# Bruschetta



window.respimage && window.respimage({ elements: [document.images[document.images.length - 1]] }); ©Marco Guidi/123rf.com

## ZUBEREITUNG

Den Rucola waschen, die Walnüsse hacken und kurz anrösten, die Feigen achteln und den Blauschimmelkäse in Scheiben schneiden.

Das Lotsenbaguette in Stücke schneiden und im Backofen wenige Minuten rösten. Brot mit Honig bestreichen, anschließend mit Rucola, Käse, Walnüssen und Schinken belegen und darauf die Feigenstücke platzieren. Kurz in den Ofen, um den Käse etwas anzuschmelzen.

Zum Schluss Thymian darauf verteilen, mit Balsamico beträufeln und genießen!

**GUTEN APPETIT!**

**Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten**

**Für 2 Portionen**

## EINKAUFLISTE

1 Lotsenbaguette

4 Scheiben Parmaschinken

2 frische Feigen

100 g Blauschimmelkäse

etwas Rucola

1 EL Walnusskerne

2 TL Honig

1 TL Balsamico

etwas Thymian