



Bruschetta

mit Kochschinken, Melone und Fetabrösel

Zutaten für 2-4 Personen:

- 1 Packung WOLF Thüringer Kochschinken
- 1 Ciabatta
- 1 Packung Frischkäse 150g
- ½ Cantaloupe Melone
- 1 Packung Feta
- 1 Packung Rucola
- 2 EL Olivenöl

Tipp: Lillet Wild Berry dazu genießen!

Einfach 50 ml Lillet Blanc mit 150 ml Wild Berry auffüllen, gefrorene Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren und Eiswürfel zugeben.

So wird's gemacht:

1. Ca. 2 Handvoll Rucola waschen, Melone entkernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden, den Feta bröseln.
2. Das Ciabatta längs halbieren, in einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Hälften goldbraun rösten – herausnehmen und mit Frischkäse bestreichen.
3. Nun die Melonenscheiben, Schinken und Rucola auf dem Ciabatta anrichten und mit Fetabrösel garnieren
4. Die Hälften dann noch in die gewünschte Größe schneiden.

Fertig ist die perfekte Vorspeise! Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog