

bayrische „Bruschetta“

(für 4 Personen):



Zutaten:

- 2 Laugenbaguette
- Öl
- Butter
- Schnittlauch
- Speck
- Obazda
- Radieschen



- Baguette in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- leicht mit Öl bepinseln
- im Backofen leicht anrösten (150 °C – 5 bis 7 min)
- abkühlen lassen
- je 1 Scheibe mit Obazda bestreichen
- mit Butter, Schnittlauch und Radieschen belegen
- die letzte Scheibe mit Butter bestreichen und mit Schinkenspeck belegen