

Crostini mit CAMBOZOLA und Feigenkonfitüre

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Einige Scheiben Ciabatta oder Baguette
CAMBOZOLA, in Scheiben geschnitten
Pinienkerne, in der Pfanne geröstet
Feigen- oder Aprikosenkonfitüre



ZUBEREITUNG:

1. Die Brotscheiben mit je einer Scheibe CAMBOZOLA belegen.
2. Bei 200 Grad im Ofen überbacken bis der Käse geschmolzen und das Brot leicht gebräunt ist.
3. Das Ganze mit einem Klecks Konfitüre und ein paar Pinienkernen toppen.