

Bayernland



# Bruschetta-Trio MIT KERNIGER FRISCHKÄSE

4 PERSONEN



CA. 20 MIN.-ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

3 Ciabatta  
2 EL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
200 g Bayernland Kerniger Frischkäse  
250 g Serrano Schinken  
50 g Walnüsse  
2 EL Balsamicoessig  
500 g Tomaten  
150 g Bayernland Mozzarella Minis oder Bayernland Mozzarella Gourmini  
nach Belieben frisches Basilikum  
Bayernland Goldbutter

## ZUBEREITUNG

1. Das Brot in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Butter in einer Grillpfanne von beiden Seiten knusprig braten.
2. Nun mit einer geschälten Knoblauchzehe über die Oberfläche reiben.
3. Als Nächstes alle Brote mit Bayernland Kerniger Frischkäse bestreichen.
4. 1/3 der Brote mit gehackten Walnüssen und Serrano Schinken belegen. Mit etwas Balsamicoessig garnieren.
5. Weitere 1/3 mit Serrano Schinken, Mozzarella, Tomaten und einzelnen Blättern des Basilikums anrichten.
6. Die übrigen Scheiben mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und etwas Olivenöl belegen (vegetarisch).

GESUND UND LECKER! GUTEN APPETIT!



/bayernlandeg



/bayernland\_eq

[www.bayernland.de](http://www.bayernland.de)



Mehr Rezepte unter:  
[www.youtube.com/BayernlandTV](https://www.youtube.com/BayernlandTV)