

Bruschetta mit Feigen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

12 Scheiben Ciabatta
200 g Frischkäse
4 TL Pflaumenkernöl
1 EL Honig
1 Prise Salz
4 Frische Feigen
Basilikumblätter



Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Frischkäse mit Pflaumenkernöl, Honig und Salz zu einer gleichmäßigen Creme verrühren. Ciabatta in zirka 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Feigen waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden und auf der Frischkäsecreme verteilen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zirka 5 bis 10 Minuten backen. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und warm servieren.