



# Crostini mit Schinken und Pfirsich

Zeit gesamt  
🕒 20min

Zubereitungszeit  
👉 20min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Baguette	1 St.
Olivenöl	2 EL
Mozzarella	1 St.
Pfirsiche	1 St.
Serranoschinken	100 g
Pfeffer, schwarz	

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Sieb

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 3–4 Min. anrösten.
2. Inzwischen Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, Stein entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Schinken zerzupfen.
3. Brotscheiben wenden, mit übrigem Olivenöl beträufeln, mit Pfirsichspalten, zerzupftem Schinken und Mozzarella belegen und im Backofen ca. 3 Min. backen. Crostini mit Schinken und Pfirsich mit Pfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	15 g