



LUZERNER Bruschetta

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

50 g	LUZERNER oder LUZERNER Rustico, an der Röstiraffel gerieben
50 g	Rohschinken, in Tranchen geschnitten
50 g	Peperoni
100 g	QimiQ
1 Stück	Baguette à ca 250 g Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Rohschinken in feine Würfel schneiden. Peperoni rüsten und in feine Würfel schneiden.

Ungekühltes QimiQ Classic Nature glatt rühren und mit Rohschinkenwürfel und Peperoniwürfel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit geraffeltem LUZERNER verfeinern. Baguette in Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Käse-Rohschinkenmasse mit Löffel auf Baguettescheiben verteilen und im Ofen während 12 Minuten überbacken lassen, kurz auskühlen lassen und lauwarm servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 25 Minuten