



KNUSPRIGE BRUSCHETTA-NESTER

von Sarah Ahrens



ZUTATEN für 6 Stück

1 Packung Schinken (idealerweise italienischer Prosciutto)
ca. 14 kleine Pflaumentomaten
1 Packung Mini-Mozzarella
2 TL Bruschetta* (gehäuft)
4-5 TL Wasser zum Aktivieren
4 TL Italienisches Öl*
optional: frischer Basilikum für die Garnitur

ZUBEREITUNG

Den Schinken in Muffinförmchen zu kleinen Nestern formen und bei 180 °C Umluft ca. 15 Minuten im Ofen kross backen.

In der Zwischenzeit die Tomaten und die Mini-Mozzarella halbieren und in eine Schüssel geben.

Bruschetta mit Wasser aktivieren und kurz quellen lassen. Anschließend mit dem Italienischem Öl auffüllen und mit den Tomaten und Mozzarellakugeln vermischen.

Zuletzt die fertigen Schinkennester damit füllen und mit ein wenig frischem Basilikum garnieren.

*Edelschmaus Originalprodukt