



Dauer  
10 Min



Portionen  
4



Schwierigkeit  
Easy

# BRUSCHETTA TOSCANA





# BRUSCHETTA TOSCANA

## Zubereitung

### SCHRITT 1

Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

### SCHRITT 2

Ciabatta-Brot in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

### SCHRITT 3

Stracino-Käse auf die Brotscheiben legen und verstreichen.

### SCHRITT 4

Salciccia in dünne Scheiben schneiden und auf den Käse legen.

### SCHRITT 5

Brotscheiben im Ofen für ca. 5-7 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Salciccia knusprig ist.

### SCHRITT 6

Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

## Zutaten

- 4 Scheiben Ciabatta-Brot
- 150 g Stracino-Käse (alternativ Mozzarella oder Burrata)
- 100 g Salciccia (italienische Rohwurst)
- Salz und Pfeffer



Viel Spaß beim Nachmachen  
und Genießen wünscht dir

**Baccili Selezione**

[WWW.BACCILI.AT/REZEPTE](http://WWW.BACCILI.AT/REZEPTE)