



# Bruschetta dolce

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ergibt: 6–8 Portionen

Zutaten: 1 Ciabatta oder ein rustikales Stangenbrot (Baguette) / 200g Raclette in Scheiben / Olivenöl extra vergine / 2 Pfirsiche / 1 Bund Basilikumblätter / Aceto Balsamico / Pinienkerne

- Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne anrösten.
- Mehrere Scheiben Brot (Ciabatta oder ein rustikales Stangenbrot) mit Olivenöl bestreichen und kurz beidseitig auf dem Grill rösten.
- Gleichzeitig Pfirsiche in Schnitze schneiden. Die Pfirsiche mit ein paar Spritzer Olivenöl beträufeln und 2 Minuten auf jeder Seite grillieren.
- Anschliessend Brotscheiben mit Käsescheiben belegen, den Käse etwas verlaufen lassen, Pfirsiche oben drauf legen. Anrichten mit Aceto Balsamico, gerösteten Pinienkernen und frischen Basilikumblättern.

## **Variante mit Erdbeeren:**

Zutaten: 1 Schale (ca. 150 g) Erdbeeren / 2–3 Zweige Minze / Honig / schwarzer Pfeffer

Eine feine Alternative zu Pfirsichen sind geviertelte Erdbeeren (nicht grilliert).

Abgerundet wird diese Variante durch einen Spritzer Honig, frisch gemahlene schwarze Pfeffer und Minzenblättern.