



Bruschetta salsa

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Ergibt: 6–8 Portionen

Zutaten: 1 Ciabatta oder ein rustikales Stangenbrot (Baguette) / 200 g Raclette in Scheiben / Olivenöl extra vergine / 1 Bund grüne Spargeln / Rohschinken / 1 kleine Zitrone

- Mehrere Scheiben Brot (am besten eignet sich ein Baguette) mit Olivenöl bestreichen und kurz beidseitig auf dem Grill rösten.
- Gleichzeitig eine Handvoll grüne Spargeln beidseitig für 2–3 Minuten von allen Seiten grillieren, dazu ein paar Scheiben Rohschinken auf einem Backpapier für 8–10 Minuten an einer nicht ganz so heissen Stelle des Grills langsam knusprig rösten. (Oder bei 160°C im Ofen bei Umluft für ca. 15 Minuten) Anschliessend ge-grillte Brotscheiben mit Käsescheiben belegen, Käse etwas verlaufen lassen und mit Spargeln und Rohschinken-Chips belegen.

Tipp: Halbierte Zitronen für wenige Minuten auf den Grill legen und den Saft über die Bruschetta salsa träufeln. Schmeckt himmlisch!