

Rhönland-Schinken-Häppchen

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Scheiben Ciabatta
- 24 Scheiben Rhönland-Rauchschinken
- 4 Tomaten
- 50g Gorgonzolakäse
- Olivenöl, Knoblauchzehen, Basilikumblätter
- 12 Zahnstocher

Zubereitung:

Ciabatta mit Olivenöl beträufeln und mit den Knoblauchzehen einreiben, anschließend von beiden Seiten kurz rösten.

Die Basilikumblätter grob hacken, Tomaten waschen und kleine Würfel schneiden. Gorgonzola auch fein würfeln. Basilikum, Tomaten und Käse mischen und mit Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf den Brotscheiben verteilen und diese mit je zwei Scheiben Schinken umwickeln und mit den Zahnstochern fest stecken.

Zum Schluss nochmal 2-3 Minuten im Backofen rösten.

Guten Appetit!

