



Balsamico Erdbeeren mit Crostini

Zutaten für 2 Personen:

300 g Erdbeeren
4 EL Balsamico Creme
Pfeffer aus der Mühle
ca. 8 Blätter Zitronenmelisse (je nach Geschmack)
1 Kugel Mozzarella (alternativ Feta oder Ziegenfrischkäse)
4 Scheiben Parmaschinken oder Schwarzwälder Schinken
4 Scheiben Brot - Wurzelbrot oder dunkles Baguette
2 EL Olivenöl
eine kleine Handvoll Walnüsse

Zubereitung:

Erdbeeren halbieren, Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden, beides mit Balsamico Creme mischen, mit Pfeffer vorsichtig würzen.

Käse in 4 Teile schneiden und diese mit dem Schinken umwickeln. Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, mit Käse-Schinken-Päckchen belegen. Bei 180°C O/U-Hitze für 10 Min. kross backen. Walnüsse für 5 Min dazugeben, zu den Erdbeeren mischen. Servieren und genießen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de