



Crostini mit CAMBOZOLA, Rucola und Walnüssen



30 Minuten



4 Portionen

ZUTATEN:

- 150 g CAMBOZOLA
- 250 g. Baguette
- 100 g. Rucola
- 75 g. Walnüsse



ZUBEREITUNG:

1. Rucola waschen und trocknen. Walnüsse grob hacken. CAMBOZOLA in Stücke schneiden. Das Baguette in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einem Backblech platzieren.
2. Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Die Brotscheiben im vorgeheizten Ofen rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind. CAMBOZOLA gleichmäßig auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Einige Rucola-Blätter auf jeden Crostini legen und mit Walnüssen bestreuen.