



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 8 Personen

Rezeptgruppe: Apero

Saison: ganzes Jahr

Crostini mit Parmaschinken und Feigen

Zutaten

8 Personen

3	Baguette Frischback (ergibt ca. 24 Scheiben)
3	Feigen (ungefähr 180g)
1 Bund	Schnittlauch
10 EL	Pesto Rosso
	Pfeffer
12 Tranchen	Parmaschinken (halbieren) oder Serano Schinken

Zubereitung

Baguette aufbacken. Feigen halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch in kleine Stücke schneiden. Brotscheiben mit Pesto bestreichen. Die Hälfte des Schnittlauchs darüberstreuen. Mit je einer halben Tranche Rohschinken und etwas Feige belegen. Mit Pfeffer und dem restlichen Schnittlauch bestreuen.