

Aprikosen-Gurken-Bruschette

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Brot

250 g	Ciabatta-Brot, in Scheiben
2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, gepresst
4 Zweiglein	Basilikum, fein geschnitten

Belag

1 EL	Aceto balsamico bianco
1 ½ EL	Olivenöl
¼ TL	Salz
	wenig Pfeffer
1	Schalotte, fein gehackt
4	Aprikosen, in Schnitzchen
3	Snack-Gurken, längs fein gehobelt
50 g	Rohschinken
2 Zweiglein	Basilikum, zerzupft



Zubereitung:

Brot

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Öl, Knoblauch und Basilikum mischen, auf den Brotscheiben verteilen.

Backen

Ca. 8 Min. in der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Belag

Aceto und Öl verrühren, würzen. Schalotte darunterrühren. Aprikosen, Gurken und Rohschinken auf den Brotscheiben verteilen, Sauce darüberträufeln. Basilikum darauf verteilen.