



Bruschetta mit Rindscarpaccio, Feigen und Zincarlin

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Rindscarpaccio
- 600g Scheiben Bauernbrot
- 4 Feigen
- 4 gereifter Zincarlin
- 4 einige Stängel Schnittlauch
- 4 Olivenöl Extra Vergine
- 4 Pfeffer

Zubereitung

1. Die Feigen waschen und in kleine Scheiben schneiden.
2. Die Brotscheiben in der Mitte halbieren, sodass man 8 kleinere Bruschetta erhält.
3. Jede Bruschetta mit 2 Scheiben Rindscarpaccio und dem gehobelten Grana Padano aus der Packung, ein paar Feigenscheiben und einigen Flocken des Zincarlin belegen.
4. Die Bruschetta mit fein gehacktem Schnittlauch, einem Spritzer Olivenöl und einer Prise Pfeffer würzen und servieren.