



Mini-Bruschette mit Salbeibutter, Apfel, Radieschen und Prosciutto crudo Pioradoro

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 400g Brot mit Sesam
- 2 grüner Apfel (Granny Smith)
- 8 Radieschen
- 480g Butter in Zimmertemperatur
- 12 Salbeiblätter
- 240g Rohschinken Pioradoro in Scheiben
- n.b. Zitronensaft
- n.b. Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Backofengrill einschalten.
2. Brot in 12 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und unter dem Grill beidseitig knusprig bräunen.
4. Die Salbeiblätter waschen, trocknen und sehr fein hacken, in eine kleine Schüssel geben, eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und mit der Butter mischen.
5. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden, am einfachsten mit einer Mandoline.
6. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden, in Zitronensaft wenden, damit sie sich nicht braun werden, abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen.
7. Jede Brotscheibe mit etwas Salbeibutter bestreichen und der Reihe nach mit 2 Apfelscheiben, Rohschinken und ein paar Radieschenscheiben belegen.
8. Bruschette erst kurz vor dem Servieren zubereiten, damit das Brot knusprig bleibt.