# Pikanter Käsekuchen mit Prosciutto crudo del Grotto, Robiola-Käse und Zincarlin

## **Was wird benötigt** (für 4 Portionen)

- 5 Scheiben Rohschinken des Grotto
- 200g rundes hausgemachtes Vollkorn- oder Mehrkornbrot
- 70g Robiola-Käse
- 40g Zincarlin-Käse
- 40g Pistazien ohne Schale

## Zubereitung

1. Die Pistazien grob hacken.
2. Den Robiola-Käse, den Zincarlin-Käse und die Hälfte der Pistazien zusammen in eine Schüssel geben.
3. Mischen, bis eine glatte und homogene Masse entsteht.
4. Das Brot waagrecht in der Mitte durchschneiden, so dass der untere Teil ca. 2 cm dick ist.
5. Den oberen Teil zur Seite legen und den unteren Teil in 8 Stücke teilen.
6. Den unteren Teil wieder zusammenlegen und die Käsecreme darauf verteilen.
7. Die Scheiben Rohschinken des Grotto auf dem Kuchen verteilen (ungefähr 2,5 Scheiben auf jedem Stück), mit den übrigen Pistazien bestreuen und servieren.
8. Wenn der untere Teil des Brotes vor dem Belegen in Stücke geschnitten wird, vereinfacht dies das anschliessende Schneiden des Kuchens.