

November 2013

Urchige Schinken-Lauch-Crostini

Kleine Mahlzeit für 2-3 Personen, mit Salat serviert
Für 4-6 Personen als Apéro oder Snack

VORBEREITUNGEN:

➤ Backofen auf 220 Grad vorheizen

1 grosses Baguette oder Aufbackbaguette

schräg in gut 1cm dicke Scheiben schneiden, auf Ein mit Backpapier belegtes Blech geben

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen ca. 3-5 Min. toasten, herausnehmen, leicht auskühlen lassen

→ **Ofenhitze auf 200 Grad reduzieren**

BELAG:

1 EL Butter

in einer Bratpfanne schmelzen

1 grosser Lauchstängel, mit Grün, gewaschen,
in 3mm dünnen Rädli

1 kleine Zwiebel, feingehackt

in der Butter gut 5 Min. unter Rühren andämpfen

½ dl Weisswein

zugeben, einkochen lassen

→ **in einer Schüssel auskühlen lassen**

120g Bauernschinken, feingewürfelt

3 gehäufte EL geriebener Greyerzer

1 grosses Ei

100g Ricotta

Salz, Pfeffer

alles zusammen mit dem Lauch gut vermischen und pikant abschmecken

→ **auf den Brotscheiben gleichmässig verteilen**

ÜBERBACKEN:

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 5-10 Min. backen, bis die Ränder leicht braun sind und der Käse geschmolzen ist.