

# Ofen- bruschetta



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 GOLDBLUME Baguette-Brötchen
- 1 VILLA GUSTO Mozzarella
- 1 Dose VILLA GUSTO gehackte Tomaten
- 1 Glas VILLA GUSTO rotes Pesto
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 
- 1 Packung ERNTEKRONE Cocktailtomaten
- 1 Packung GUT BARTENHOF Hinterkochschinken

## ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Baguette-Brötchen in dickere Scheiben schneiden und mit Pesto bestreichen.
2. Die Dosentomaten abtropfen lassen und auf die vorbereiteten Brote verteilen – dabei leicht zerdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
4. Außerdem den Mozzarella in Stücke zupfen und ebenfalls auf den Broten verteilen.
5. Die Bruschetta im Ofen für 15–20 Minuten knusprig backen und danach mit Schinken und frischen Cocktailtomaten belegt servieren.