

# Italienische Röstbrot-Variationen

## Crostini misti della casa



### Zutaten für 6 Personen:

12-18 Scheiben Ciabatta oder Parisienne

3-4 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

250-400 g Mozzarella

Salz

Oregano

### Varianten:

1 Fleischtomate

2 Scheiben gekochter Schinken

4 EL Olivenscheiben

80 g italienische Salami

Sardellencreme

### Grundrezept mit Mozzarella:

1. Backofen auf 250° vorheizen.

2. Brotschnitten in backofeneigneter Form mit wenig Olivenöl rösten. Drei Minuten auf der einen, zwei Minuten auf der anderen Seite. Dann mit Knoblauch einreiben.

3. Mit Mozzarella-Scheibe belegen, mit etwas Salz und Oregano würzen, einige Tropfen Olivenöl auf den Käse geben und nochmals mindestens 8 Minuten im Ofen überbacken.

### Variation mit Tomate:

Mit dünner Tomatenscheibe und Mozzarella.

### Variation mit Schinken:

Mit Schinken, Mozzarella und Olivenscheiben. Eventuell zusätzlich mit dünner Tomatenscheibe.

### Variation mit Salami:

Mit italienischer Salami, Mozzarella und Olivenscheiben.

### Variation mit Sardellencreme:

Dünn mit Sardellencreme bestreichen, viel Mozzarella nehmen, Olivenscheiben.

### Hinweise:

Als Appetitanreger 2 Stück pro Person rechnen. Größe wie Baguettescheiben.

Eventuell Backblech mit Backpapier verwenden, damit alle Brote gleichzeitig gemacht werden können.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Partygerichte, Röstbrote, vegetarisch (Grundrezept), italienisch

Rezeptanregung: Italienreise nach Pisa.

Rezepte und Foto: Walter Stand 07.01.2024