

Bruschetta mit Feigen und Ricotta

Die Bruschetta mit Feigen und Ricotta ist eine vorzügliche Vorspeise, schmeckt auch zur Jause, zum Frühstück, oder als Snack zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min



Zutaten

4 Scheiben	<u>Ciabatta</u>
100 g	Ricotta
4 TL	Honig
2 Stk.	<u>Feigen</u>

Zubereitung

- 1. Für die **Bruschetta mit Feigen und Ricotta** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Ciabatta-Brotscheiben zirka 5 Minuten rösten. Vom Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Feigen waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.
- 2. Das Brot mit Ricotta bestreichen und mit Honig beträufeln. Abschließend mit den Feigen belegen.

Tipp