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	Ciabatta
100 g	Ricotta
4 TL	Honig
2 Stk.	Feigen

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