

# Bruschetta mit Schinken

Die Bruschetta mit Schinken und Mozzarella sind eine köstliche Vorspeise aus Italien. Das Rezept zum Selbermachen wird dir schmecken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

4 Stk.	<a href="#">Weißbrot</a>
	Olivenöl extra vergine
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a> (mittelgroß)
250 g	<a href="#">Mozzarella</a>
8 Scheiben	Parmaschinken
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Handvoll	<a href="#">Rucola</a>
2 Zweige	Thymian

## Zubereitung

1. Für die **Bruschetta mit Schinken** die Weißbrotscheiben mit etwas Oliven beträufeln und im Backofen bei 225 °C zirka 5 Minuten rösten.
2. Die Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.
3. Die Brote mit Tomaten belegen, darüber den Schinken und abschließend die Mozzarella Scheiben legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Backofen zirka 8-10 Minuten überbacken. Vom Ofen nehmen auf Teller anrichten und je nach Belieben mit Rucola und Thymian garnieren.

## Tipp