

TAPAS – SCHNITTCHEN MIT ZIEGENKÄSE UND RINDERSCHINKEN

Tapas – Schnittchen mit Ziegenkäse und Rinderschinken

Das man das Brot beim Tapas essen nicht nur nehmen kann um die herrlichen Saucen zu dippen, sondern auch aus dem Brot selbst leckere Tapas zaubern kann ist kein Geheimnis. Diese kleinen Schnittchen mit Ziegenkäse und Rinderschinken sind schnell gemacht und super vielseitig.



Zutaten für 4 Schnittchen:

4 Scheiben Baguette

50g Ziegenfrischkäse

1 Cocktailtomaten (hier eine Rote und eine Gelbe)

1 Scheibe Rinderschinken

etwas Basilikum

Holzzahnstocher

Zubereitung:

Ich schneide 4, etwas mehr als Daumen dicke, Scheiben vom Baguette ab und bestreiche sie mit Ziegenfrischkäse. Das wäre jetzt schon lecker, aber noch keine Tapas, also wird der Rinderschinken erst der Länge nach und dann nochmal mittig halbiert. Die gekürzten Schinkenstreifen rolle ich auf und drücke sie mit dem Ende nach unten leicht in den Ziegenkäse.

Die Cocktailtomaten werden halbiert und mit etwas Basilikum zusammen auf dem Brot festgesteckt.

Fertig – greift zu!

