



Bonne Maman

Crostini mit Mozzarella, Rucola, Pinienkernen und Aprikosen-Konfitüre

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erwärmen, Brot dazugeben und von beiden Seiten rösten. Abkühlen lassen, mit je einer Scheibe Mozzarella belegen, mit etwas Bonne Maman Konfitüre bestreichen und mit Rucola und Pinienkernen dekorieren. Salzen, pfeffern und genießen.

Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 3 Minuten

Tipp: Bonne Maman Pfirsich oder Rhabarber-Konfitüre statt Aprikosen-Konfitüre verwenden – auch sehr lecker!



Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben Brot
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 4 Scheiben Mozzarella
- 1 Esslöffel Pinienkerne
- 4 Esslöffel Bonne Maman Aprikosen-Konfitüre
- 50 g Rucola