



Bruschetta mit Ricotta, Prosciutto di Parma und gegrillter Nektarine

Zutaten für 4-6 Personen:

12 Scheiben Ciabatta

250 g Ricotta

2 Nektarinen

6 Scheiben Prosciutto di Parma

3 EL Honig

4 Zweige Thymian

Zubereitung:

Ciabattascheiben großzügig mit Ricotta bestreichen und mit je einer halben Scheiben Prosciutto di Parma belegen.

Honig und Thymianzweige in einen Topf geben und erwärmen.

Nektarinen halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Bei direkter Hitze ca. 1 Minute pro Seite grillen, bis Röstaromen entstehen.

Je eine gegrillte Nektarinenspalte auf einem Bruschetta anrichten und mit Thymianhonig beträufeln. Noch warm genießen.

