KÖRNERCROISSANT MIT CRISPY PROSCIUTTO UND MOZZARELLA

AUS UNSERER KOOPERATION MIT MARTINAS KOCHSALON



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

4	ANKER Körnercroissants
4 Scheiben	Prosciutto
1	Kugel Mozzarella
1	große Tomate
2 EL	Pinienkerne
4 EL	Basilikum-Pesto
	Basilikum
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Backofen auf **180°C** vorheizen. Den Prosciutto auf ein Blech legen und im Ofen für ca. **7 Minuten** knusprig braten.
2. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne rösten.
3. Die Croissants halbieren mit etwas Pesto bestreichen. Mit Mozzarella, Tomatenscheiben, Prosciutto, Pinienkernen und Basilikum belegen.
4. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern.