



Tillman's Rezept-Tipp

Bruschetta - mit Rucola und Feta

Zubereitung: Den Schafkäse mit der Gabel zerkleinern (aber nicht "musen"), so dass kleine Stückchen entstehen. Etwa eine halbe Packung Rucola waschen und in Querrichtung klein schneiden. Schafkäse und Rucola und 3 EL Walnuss-Öl mit einander mischen. In der Zwischenzeit das Ciabatta aufbacken. Das noch warme Ciabatta in Scheiben schneiden und auf jede Scheibe die Schafkäse-Rucola Mischung geben. auf einem Teller mit ein paar Rucolablättern anrichten.

Man kann auch frisches Ciabatta nehmen und die Scheiben in der Pfanne in etwas Öl rösten. Außerdem lässt sich das Rezept noch mit ein paar gehackten Walnusskernen ergänzen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten: 1 Ciabatta zum Aufbacken, 2 Pck. Schafkäse, 1 Pck. Rucola, 3 EL Öl (Walnuss-Öl)

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“

