

# Bruschetta mit Bayonne-Schinken, Mozzarella, Feigen und Friseline

## Das Sauerteig-Baguette

- 1- Schneiden Sie das Sauerteig-Baguette erst in der Mitte durch, dann beide Hälften der Länge nach entzwei.
- 2- Im Ofen rösten.
- 3- Die Baguette-Hälften mit der Knoblauchzehe einreiben und etwas Olivenöl darüber tröpfeln.

## Die Zutaten verbinden

- 1- Feigen und Mozzarella in Scheiben schneiden.
- 2- Die Friseline-Blätter halbieren.
- 3- Auf jeder Baguette-Hälfte eine Scheibe Mozzarella, zwei Scheiben Feige, eine halbe Scheibe Bayonne-Schinken und 3 Friseline-Stücke verteilen.

*4 personen*

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 8 Scheiben Bayonne-Schinken
- 2 Kugeln Mozzarella
- 6 Feigen
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 1 Sauerteig-Baguette
- Salzen und pfeffern