



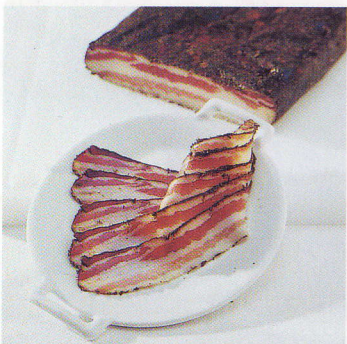
Speck & Brot

Sie mögen Speck am liebsten pur mit Brot? Dann probieren Sie mal den Bauern- oder Kräuterspeck mit Ziegenkäse und Crostini!



Bauernspeck

*Aufgeschnitten,
in der Schale
oder am Stück*



Kräuterspeck

*Aufgeschnitten,
in der Schale
oder am Stück*

Weitere

Speckspezialitäten:

- *Barbecue Speck*
- *Malbuner Speck*
- *Pizoler Speck*

Bauernspeck mit Ziegenkäse-Crostini

Snack für 4 Personen

8 Toastbrotzscheiben

Olivenöl zum Bepinseln

2 Ziegenkäse Formaggini

à ca. 80 g

40 g schwarze Oliven

Blütenhonig zum Beträufeln

2 Zweige Rosmarin

1 EL rosa Pfeffer getrocknet

60 g Bauernspeck oder
Kräuterspeck

Ofen auf 200 °C vorheizen. Toastbrot diagonal zu Dreiecken halbieren. Beidseitig mit wenig Öl bepinseln. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Formaggini mit der Gabel zerpfücken und auf den Toasts verteilen. Oliven entsteinen, grob hacken und über den Käse streuen. Alles mit wenig Honig beträufeln. In der Ofenmitte 5-6 Minuten rösten. Inzwischen vom Rosmarin die Nadeln abzupfen. Grob schneiden. Crostini aus dem Ofen nehmen. Mit Rosmarin und Pfeffer bestreuen. Mit Speck belegen. Warm oder kalt servieren.