

Knusprige Pfirsich-Protinella-Crostini



Bis 15 Min.



Einfach



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech den Knoblauch, Thymian, eine Prise Pfeffer und 2 EL geschmolzene **Butter** vermengen und gleichmäßig verteilen.
3. Die Brotscheiben direkt auf der Würzmischung platzieren und von oben mit den restlichen 2 EL geschmolzener **Butter** bestreichen. Den Parmaschinken nebeneinander auf dem Blech auslegen.
4. Im Ofen für etwa 15–20 Minuten goldbraun und knusprig ausbacken.
5. Die gerösteten Crostini auf einer Servierplatte anrichten. Den **Protinella** in Mundgerechte Stücke zupfen und auf dem warmen Brot verteilen. Mit den Pfirsichspalten, dem krossen Parmaschinken und frischem Basilikum belegen. Zum Schluss großzügig mit Honig beträufeln.

Zutaten



- 1 Baguette oder Sauerteigbrot, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 EL frische Thymianblätter
- 4 EL **GOLDSTEIG Markenbutter**, geschmolzen
- 100 g Parmaschinken
- 200 g **GOLDSTEIG Protinella** (raumtemperiert)
- 2 reife Pfirsiche, in Spalten geschnitten
- Heißer Honig, zum Beträufeln
- Frischer Basilikum
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle