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