



Pintxo mit Burrata, Feige und Serrano- Schinken

Zutaten:

Steinofenbaguette

Burrata

Feigen

Serrano-Schinken

Olivenöl

Pfeffer

Zubereitung:

Baguette in Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Danach in der Pfanne goldbraun rösten. Burrata aufreißen und verteilen. Die Feige in Scheiben schneiden und auf den Burrata geben. Im Anschluss den Serrano-Schinken locker darauflegen und mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.