Bruschetta mit gebratenen Weintrauben und DŽIUGAS®



Zutaten

1 Traube	blaue Weintrauben
	Ciabatta
125 g	Ricotta
1	Zitrone (deren abgeriebene Schale)
Prise	Salz
Schuss	Olivenöl
40 g	DŽIUGAS
	frischer Thymian

Zubereitung

Die Trauben abpflücken, in eine Backform geben, mit Olivenöl bestreuen und mit Salz abschmecken. Alles umrühren und 7 Minuten bei 200 °C backen. Das Brot in Scheiben schneiden, beide Seiten mit Olivenöl einfetten und auf beiden Seiten in einer Pfanne braten, bis es einen schönen Farbton annimmt. Mischen Sie dann den Ricotta-Käse mit Zitronenschale und eine Prise Salz.

Ricotta auf geröstetem Brot verteilen, einige gebratene Trauben darauf legen, mit geriebenem Hartkäse bestreuen und mit ein paar Thymian-Blättern garnieren.