

Croissants mit CAMBOZOLA, Ruccola, Himbeeren und Serrano Schinken

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

150 g CAMBOZOLA
100 g Himbeeren
80 g Serrano Schinken
2 St. Croissant 2
1 Handvoll Ruccola



ZUBEREITUNG:

1. Salat waschen und CAMBOZOLA in Scheiben schneiden. Alles beiseite stellen.
2. Croissant längs aufschneiden. Untere Hälfte mit CAMBOZOLA belegen. Die Himbeeren auf dem Käse verteilen. Zum Schluss die obere Hälfte des Croissant leicht andrücken. Für die herzhaftere Variante Croissant längs aufschneiden. Die untere Hälfte mit Serrano Schinken und CAMBOZOLA belegen. Zum Schluss die obere Hälfte des Croissant leicht andrücken.
3. Backofen vorheizen (200°C Ober-Unterhitze / 180°C Umluft). Croissants auf ein Blech legen und ca. 10 Min. backen (bis der Käse etwas geschmolzen ist und die Oberseite der Croissants knusprig und goldbraun ist).
4. Nach dem Backen mit Ruccola belegen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 5 Min.
Gesamtzeit: 15 Min.

Nährwertangaben pro Portion: 699 kcal/2938 kJ | E 29,05 | F 43,5 | KH 47,68