Bruschetta á la Beatrice
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

200 gr gekochter Schinken, 200 gr roher Schinken, 2 Zwiebeln, 1 Stange Porreé, 2 Tomaten, dänische Remoulade, 250 gr gestiftelter Gouda, 1 großes Meterbrot.

Die Vorbereitungen:

Gekochter Schinken, rohen Schinken, Zwiebeln, Porreé und die Tomaten sehr klein schneiden und zusammen mit dänische Remoulade mischen. Das Meterbrot in ca. 35 Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Mit der Mixtur bestreichen, den gestiftelter Gouda darüber streuen und bei 200° ca. 20 Minuten überbacken.