

Rezept der Woche

Grünkohl-Crostini mit Mozzarella und Parmaschinken



| | |
|---|---|
| 60 g Parmaschinken | im Backofen bei 200 °C 5 Minuten backen. |
| 200 g Grünkohl | Blätter vom harten Stiel zupfen und mit |
| etwas Olivenöl 2 Knoblauchzehen etwas Chili | in einer Pfanne anbraten und zusammenfallen lassen. Mit |
| etwas Wasser | ablöschen und unter Rühren ca. 5 Minuten braten. Mit |
| Salz und Pfeffer | würzen. |
| 6 Scheiben Bauernbrot | auf ein Backblech legen und mit |
| etwas Parmesan | bestreuen. Den gebratenen Grünkohl darauf geben, mit |
| 60 g Mozzarella | belegen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 5 Minuten backen. Den gebackenen Schinken darüber bröseln und servieren. Fertig! Guten Appetit! |

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de