



## Crostini mit CAMBOZOLA und Feigenkonfitüre

### Zutaten:

Einige Scheiben Ciabatta oder Baguette  
CAMBOZOLA, in Scheiben geschnitten  
Pinienkerne, in der Pfanne geröstet  
Feigen- oder Aprikosenkonfitüre

### Zubereitung:

1. Die Brotscheiben mit je einer Scheibe CAMBOZOLA belegen.
2. Bei 200 Grad im Ofen überbacken bis der Käse geschmolzen und das Brot leicht gebräunt ist.
3. Das Ganze mit einem Klecks Konfitüre und ein paar Pinienkernen toppen.

