

Croissants mit CAMBOZOLA, Rucola, Himbeeren und Serrano Schinken



Zutaten für 2 Portionen

- 150 g **CAMBOZOLA**
- 100 g Himbeeren
- 80 g Serrano Schinken
- 2 Croissants
- 1 Handvoll Rucola

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.
3. 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.
4. 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).
5. Nach dem Backen mit Rucola belegen und servieren.

